

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

WISP  
Marie PIRSON  
05.57.71.75.61  
contact@wisp-campus.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Etre Majeur au moment de la formation.

## Prérequis pédagogiques :

Évaluation du niveau d'entrée au cas par cas (WSET Level 2 ou level 3 recommandé) sur entretien avec le responsable formation du programme. Niveau d'anglais minimum B2.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principales régions viticoles de France. Le programme présente chaque région comme des modules indépendants traitant l'impact de l'histoire viticole de la région, l'importance des événements géologiques et l'influence des différents types de sols et du climat ou encore des techniques de production pour tous les vins produits dans ces régions.

## Contenu et modalités d'organisation

Semaine 1 – Distanciel : o Introduction au cours o Visio sur les fondamentaux • Semaine 2 – Distanciel : o Alsace : histoire viticole, Climat, Géologie et Topographie, Cépages, Styles de vins, Organisation de la filière. o Champagne : Histoire viticole, Climat, Sols • Semaine 3 – Distanciel : o Champagne : Cépages, La méthode champenoise, Styles de Champagne et nomenclature. o Jura, Savoie : Histoire viticole, Climat, Géologie et sols, Cépages et appellations, Styles de vin et méthode de production • Semaine 4 - Distanciel : o Bourgogne : Histoire viticole, Cépages, Sols, Sous-régions et système d'appellation, Méthode de vinification bourguignonne. Beaujolais : Histoire viticole, Climat, Géologie et sols, Cépages et appellations, Styles de vin et méthode de production. • Semaine 5 – Distanciel : o Bordeaux : Histoire viticole, Climat, Influence de la nature du sol sur l'assemblage, Vinification en bordelais, Sous-régions et appellations, La place de Bordeaux et les classements. o Visio • Semaine 6 – Distanciel : o Sud-Ouest : Histoire viticole, Climat, Cépages et styles de vins, Sous-régions et appellations. o Loire : Histoire viticole, Basse Loire, Loire Centre et Haute Loire : Climat, Sols, Cépages, Sous-régions et appellations. Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification. • Semaine 7 – Distanciel : o Rhône : Histoire viticole, Rhône Septentrional vs Rhône Méridional : Géologie, Topographie et Sols, Cépages, Sous-régions et appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification. o Provence, Corse : Histoire viticole, Climat, Géologie, Sols et Cépages, Appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles. • Semaine 8 – Distanciel : o Languedoc - Roussillon : Histoire viticole, Climat, Géologie, Sols et Cépages, Appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles. o Visio • Semaine 9 – Online o Révision • Semaine 10 – Présentiel o Dégustation o Cours o Evaluation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**  
Commentaires sur la parcours personnalisable **Accès à une plateforme en ligne pendant 9 semaines. 4h de visioconférence pendant ces 9 semaines Puis 2 journées de présentiel en centre. Examen en présentiel lors du dernier jour de formation.**

## Validation(s) Visée(s)

Certification French Wine Scholar - *Sans niveau spécifique*

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

## Suite de parcours

WSET Niveau 3 vins ou Niveau 4 Diploma

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00056962	du 01/09/2017 au 31/12/2021	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC
00311907	du 01/09/2022 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	WISP		MON COMPTE FORMATION	FPC