

**WSET Niveau 3 en spiritueux****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

**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Conditions d'accès :**

Etre majeur au moment de l'inscription.

**Prérequis pédagogiques :**

Etre titulaire du WSET Niveau 2 en spiritueux ou équivalent.

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

- Comprendre et identifier les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux et leur influence sur le type de spiritueux.
- Comprendre et identifier les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre et identifier les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
- Identifier le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux.

**Contenu et modalités d'organisation**

• Session 1 - Introduction, principes de production et dégustation de spiritueux o Présentation du programme : objectif, déroulé et évaluation et présentation du groupe o Présentation de l'approche systématique de la dégustation • Session 2 – La production de spiritueux o La principales étapes de production des spiritueux o Les matières premières • Session 3 – Le whisky o Le whisky écossais : production – matières premières – termes d'étiquetage – dégustation o Le Whiskey américains : production – matières premières – termes d'étiquetage – dégustation o Les autres whiskies du monde : production – matières premières – termes d'étiquetage – dégustation • Session 4 – Cognac & Armagnac o Production o Géographie o Dégustation • Session 5 – Les autres eaux-de-vie : matières premières – production – termes d'étiquetage - dégustation o Brandy de Jerez o South African Brandy o Peruvian pisco o Chilean pisco o Pomace brandies o Grappa o Calvados • Session 6 - Les spiritueux asiatiques : Sh?ch? – Baiju – Soju o Production o Géographie o Dégustation • Session 7 - Les spiritueux à base de canne à sucre – Rhum (Martinique/Guadeloupe, Haïti, Cuba/Puerto Rico, Jamaïque, Barbade/Trinité & Tobago, Amérique centrale et du sud) & Cachaàa (Brésil) o Production o Géographie o Dégustation • Session 8 - Les spiritueux à base d'agave – Téquila & Mezcal o Production o Géographie o Dégustation • Session 9 – Vodka & Gin o Production o Géographie o Dégustation • Session 10 – Les autres spiritueux et liqueurs o Les spiritueux aromatisés o Les spiritueux anisés o Les spiritueux amers o Les autres liqueurs

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

**Validation(s) Visée(s)**

> **Attestation de fin de formation**

**Et après ?**

Suite de parcours

**Non renseigné**

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00311909</b>	du 01/09/2022 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	<b>WISP</b>		Non éligible	