

**WSET niveau 2 et 3 en vins****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 la formation.

**Prérequis pédagogiques :**

Sans niveau spécifique, accessible au niveau débutant ou intermédiaire

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principales régions viticoles du monde, leurs vins et spécificités. Cet enseignement aidera les personnes devant évaluer professionnellement des vins en terme de qualité, style et valeur commerciale. Les diplômés du WSET Advanced Certificate sont capables de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde et expliquer les facteurs qui influencent le style, la qualité et le prix d'un vin. Ils seront par conséquent capables de prendre des décisions stratégiques et commerciales dans de nombreux environnements professionnels du secteur

**Contenu et modalités d'organisation**

**NIVEAU 2 :** Section 1: Techniques de dégustation & accords mets et vins 1. Les principes fondamentaux de la dégustation analytique 2. Les accords mets et vins Section 2: La production de vins rouges. Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo 1.La production des vins rouges: viticulture et vinification 2. Le Pinot Noir - Le Zinfandel ou Primitivo Section 3: La production des vins blancs, rosé et liquoreux 1.La production des vins blancs: viticulture et vinification 2. Riesling, Chenin Blanc, Sémillon, Furmint Section 4: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewurztraminer, Albariño, Viognier Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 5: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 6: Gamay, Grenache/ Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 7: Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano Caractéristiques cépage, Styles de vins produits, Région(s) de production, Dégustation Section 8: Vins effervescents et fortifiés **NIVEAU 3 :** Jour 1 : Viticulture, Oenologie, Techniques de Dégustation, Service Jour 2 : La France (Etiquetage des vins, Alsace, Bordeaux, La vallée de la Loire, Sud-Ouest de la France, La vallée du Rhône, Bourgogne, Sud de France, Beaujolais) Jour 3 : L'Europe (Allemagne, Autriche, Hongrie, Espagne, Portugal, Italie, Grèce) Jour 4 : Le Nouveau Monde (Argentine, Chili, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande, USA-Canada) Jour 5 : Vins effervescents, fortifiés Jour 6 : Examen (demie journée)

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné****Validation(s) Visée(s)**> **Attestation de fin de formation****Et après ?**

Suite de parcours

**WSET Niveau 4 / French Wine Scholar****Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00613134</b>	du 21/07/2025 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	<b>WISP</b>		Non éligible	