47, rue de Berri
75008 **Paris**
+33 (0)1 44 77 99 92

79, Av. Franklin Roosevelt
77210 **Fontainebleau-Avon**
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

WSET Niveau 2

Formation en 100% présentiel

3 journées consécutives de 10h à 18h
soit 21h de formation sur notre école

Les objectifs de la formation

- ✓ Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- ✓ Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- ✓ Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- ✓ Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

Le public concerné

- ✓ Les personnes travaillant, ou souhaitant travailler, dans la restauration, la distribution ou la production de vins.
- ✓ Toutes personnes souhaitant confirmer ou obtenir un niveau intermédiaire de ses connaissances en vins du monde.

En 2022, le WSET 2 chez The Wine School c'est …
***336 h** de formation, **81** stagiaires et **95,06 %** de réussite*

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75

47, rue de Berri
75008 **Paris**
+33 (0)1 44 77 99 92

79, Av. Franklin Roosevelt
77210 **Fontainebleau-Avon**
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

Conditions d'admission

- ✓ Il est recommandé, mais non obligatoire, d'avoir obtenu le WSET Niveau 1. Il faut cependant avoir, à minima, quelques connaissances en vins.
- ✓ Cette formation s'adresse exclusivement à des personnes majeures.
- ✓ La formation ne pourra pas être maintenue pour moins de 5 stagiaires
- ✓ Les inscriptions doivent être réalisées au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la formation. A moins de 10 jours, merci de nous contacter par mail.
- ✓ Nous veillons au respect des conditions d'accueil des personnes en situation de handicap et étudions au cas par cas toutes les situations afin d'envisager une intégration dans la formation. Si le handicap nécessite un ajustement raisonnable des conditions d'accueil et des modalités d'évaluation, le candidat devra alerter The Wine School dès son inscription avec un **délai minimum de 5 à 8 semaines**. Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés. Pour toute question concernant une situation de handicap, quelle qu'elle soit, et pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec **Delphine**, notre **Responsable Handicap**, par mail.

Le programme de la formation

Le programme s'articule sur 8 sessions déroulées tout au long des 3 jours de formation :

- ✓ Session 1 : Technique de dégustation et accords mets et vins
- ✓ Session 2 : Facteurs influant sur l'élaboration des vins rouges
- ✓ Session 3 : Facteurs influant sur l'élaboration des vins blancs, doux et rosés
- ✓ Session 4 : Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewurztraminer, Viognier, Albariño
- ✓ Session 5 : Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah/Shiraz
- ✓ Session 6 : Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage
- ✓ Session 7 : Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano
- ✓ Session 8 : Vins effervescents et vins fortifiés

Révisions et examen à la fin des 3 jours.

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75

47, rue de Berri
75008 **Paris**
+33 (0)1 44 77 99 92

79, Av. Franklin Roosevelt
77210 **Fontainebleau-Avon**
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

Les moyens et outils pédagogiques

- ✓ **Le formateur** :
  - Tous nos formateurs sont des experts de l'univers du vin. Ils sont tous agrées par le WSET et habilités à enseigner. Ces professionnels, passionnés et passionnants, vous feront partager leurs expériences.

- ✓ **La dégustation** :
  - Nous proposons une sélection d'au minimum 45 vins français et étrangers.

- ✓ **Les supports** :
  - Un livre de formation, intitulé *Vins : Au-delà de l'étiquette*, est envoyé au stagiaire sous 72h après réception de son inscription. Ce manuel pédagogique permet au stagiaire d'appréhender l'ensemble du programme de la formation et de s'y préparer. Il est donc indispensable de le lire avant la formation *(temps estimé du travail personnel à 12h)* afin de profiter pleinement de la formation et de réussir au mieux l'examen.

  - Un guide de travail avec de multiples exercices qui seront fait tout au long des 3 jours de formation.

  - Une fiche type de l'*Approche systématique de la dégustation* pour le WSET Niveau 2.

  - Projections et supports numériques pendant la formation.

- ✓ **L'évaluation** :
  - Tout au long de la formation, le formateur vous interrogera et vous guidera sur les points cruciaux à retenir afin de vous préparer au mieux à l'examen (à la fin de la 3e journée).

  - Le *Diplôme de Niveau 2 en Vins du WSET* est évalué par une épreuve à livre fermé composée de **50 questions à choix multiples**, d'une durée de **60 minutes**. Il convient d'obtenir au moins **55% de bonnes réponses** pour valider le *Diplôme de Niveau 2 en Vins du WSET*.

Le diplôme

Les résultats sont transmis par mail aux candidats 6 à 8 semaines après l'examen.

Si l'examen est réussi, le diplôme est envoyé au stagiaire 2 à 3 semaines plus tard. Si le stagiaire ne valide pas son examen, il en est informé et aura la possibilité de ne repasser que l'examen lors d'une prochaine session.

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75