

LIVRET D'ACCUEIL

SOMMAIRE

<i>Présentation</i>	1
<i>Nos formations</i>	1
<i>Taux de réussite aux examens</i>	1
<i>Nos engagements qualité</i>	2
<i>Organigramme</i>	3
<i>Vos interlocuteurs</i>	3
<i>L'équipe pédagogique</i>	3
<i>Organisation de votre formation</i>	4
<i>Accessibilité aux personnes en situation de handicap</i>	5
<i>Site et Informations pratiques</i>	5
<i>Règlement intérieur</i>	8

Présentation

The Wine School est un organisme de formation qui propose des cours de dégustations, et de formations professionnelles pour tous niveaux, en Français et en Anglais, enseignés par des professionnels du monde du vin.





Notre offre contient des formations pour particuliers et professionnels qui s'adaptent à vos besoins.

Nos formateurs, professionnels du vin et passionnés par leurs métiers, auront à cœur de vous partager leurs expériences et leurs anecdotes.

Enregistrement auprès de la préfecture d'Ile de France sous le n° DA 11 75 53194 75.

Nos formations

Nous proposons des formations courtes et certifiantes en vins :

			
Niveau	WSET 1 "Débutant"	WSET 2 "Intermédiaire"	WSET 3 "Avancé"
Durée	1 journée (7 heures)	3 journées (21 heures)	5,5 journées (43 heures)
Nombre de vins	10 vins	42 vins	72 vins
Examen	QCM	QCM	QCM + Questions libres + Dégustation

Taux de réussite aux examens pour l'année 2025

WSET 1 (Français et Anglais)

Candidats inscrits	Candidats diplômés	Taux de réussite
170	160	94,12 %

WSET 2 (Français et Anglais)

Candidats inscrits	Candidats diplômés	Taux de réussite	Pass*	Pass with Merit*	Pass with Distinction*
128	124	96,88 %	16,94 %	44,35 %	38,71 %

Soit un taux de mentions de 83,06 % sur les candidats diplômés

WSET 3 (Français et Anglais)

Candidats inscrits	Candidats diplômés	Taux de réussite	Pass*	Pass with Merit*	Pass with Distinction*
36	20	55,56 %	0,00 %	75,00 %	25,00 %

Soit un taux de mentions de 100% sur les candidats diplômés

* Mentions Niveaux 2 et 3 :

Pass : 55% à 69% de réussite à l'examen

Pass with Merit : 70% à 84% de réussite à l'examen

Pass with Distinction : +85% de réussite à l'examen

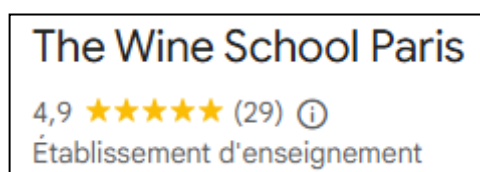
Nos engagements qualité

Depuis 2018, The Wine School a prouvé son respect des 21 indicateurs qualité définis par la loi en obtenant la certification Datadock.

Depuis 2021, The Wine School a également prouvé son respect des 32 indicateurs qualité définis par la loi en obtenant la certification Qualiopi.

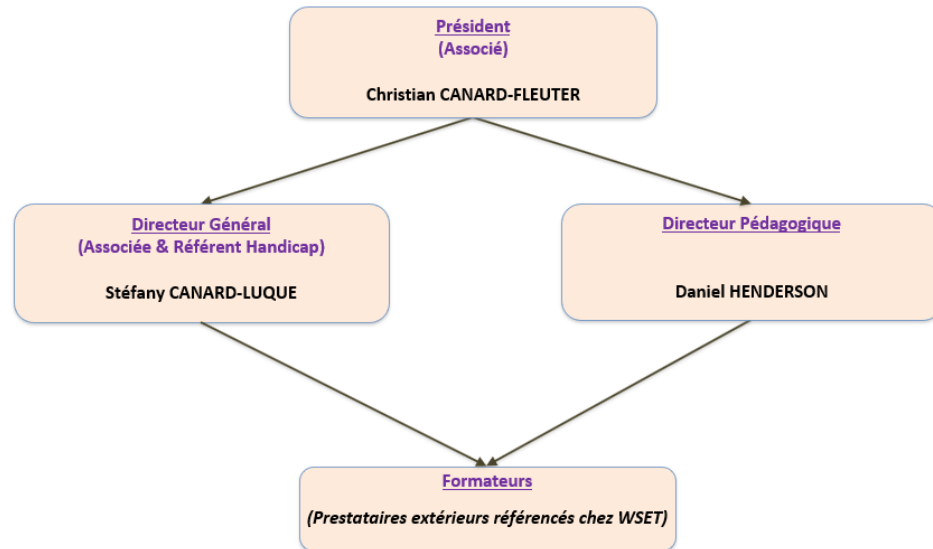
		Satisfaction 91,80%		
Accueil	Contenu	Equipe	Moyens	Accompagnement
91,00%	93,64%	93,04%	91,32%	90,00%

Source : Satisfaction CPF 2022



Source : Satisfaction Google

Organigramme



Vos interlocuteurs

Stéfany CANARD-LUQUE : contact@thewineschool.fr
Directeur Général – Développement Commercial & Qualité

Daniel HENDERSON : daniel@thewineschool.fr
Directeur Pédagogique

L'équipe pédagogique

Daniel HENDERSON, Directeur Pédagogique, recrute et encadre nos intervenants extérieurs. Retrouvez son profil sur www.angevin-wines.com ou [Profil LinkedIn](#). Il enseigne du niveau 1 au niveau 3, en français et en anglais.

Nos principaux formateurs :

Anne DUMONT, enseigne du niveau 1 au niveau 3, en français : [Profil LinkedIn](#)

Annabelle MISPELBLOM, enseigne du niveau 1 au niveau 3, en français et anglais : [Profil LinkedIn](#)

Gérald OLIVIER, enseigne du niveau 1 au niveau 2, en français et anglais : [Profil LinkedIn](#)

Sara FEIZ, enseigne du niveau 1 au niveau 3, en anglais : [Profil LinkedIn](#)

Alain ECHALIER, enseigne du niveau 1 au niveau 2, en français et anglais : [Profil LinkedIn](#)

Mélanie PIERMAY, enseigne du niveau 1 au niveau 3, en français et anglais : [Profil LinkedIn](#)

Victor CHEVROT, enseigne du niveau 1 au niveau 3, en français et anglais : [Profil LinkedIn](#)

Lei LEE, enseigne du niveau 1 au niveau 2, en anglais : [Profil LinkedIn](#)

Nos Formateurs sont reconnus dans notre processus de recrutement, pour leurs qualités et leurs expériences professionnelles. Ils maintiennent leurs connaissances en continu dans leurs domaines d'activités.

Organisation de votre formation

Le contenu de votre formation

La confirmation de réservation est envoyée par mail, à laquelle est annexée le programme détaillé de la formation ainsi que les modalités du WSET.

Le programme met en parallèle les objectifs opérationnels de la formation, les méthodes pédagogiques envisagées, les moyens d'encadrement et les modalités d'évaluation des acquis et de satisfaction des apprenants.

Analyse de votre besoin

A la suite de votre inscription, vous allez être questionnés sur vos besoins afin :

- Que votre Formateur prenne connaissance de votre activité et son environnement, votre niveau de compétence, vos préférences d'apprentissage, vos questions techniques.
- Valider que les objectifs opérationnels mentionnés dans le programme correspondent à votre projet de formation.
- Valider que vous disposiez des prérequis pour suivre avec aisance la formation, et que nous trouvions le cas échéant, les solutions nécessaires pour les atteindre.
- Que vous exprimiez d'éventuelles attentes ou souhaits autour d'une situation professionnelle vécue ou une question technique particulière.

Ce questionnaire prévoit également la prise en charge de situations ou difficultés tel qu'un handicap physique ou la maîtrise de la langue française. Une assistance sera alors envisagée au cas par cas.

Votre Convocation de formation

La convocation à la session de formation, que vous vous apprêtez à suivre, vous sera adressée par email (*ou à votre employeur*). Elle mentionne :

- Le titre de la formation,
- Le planning indiquant les dates, la durée ainsi que les heures et les lieux de rendez-vous pour chaque séquence de la formation
- Les coordonnées de vos contacts
- Les objectifs opérationnels visés
- Le rappel des prérequis de connaissance pour accéder à la formation
- Les modalités de l'évaluation des nouveaux acquis

Présence et assiduité

Vous devez être présent(e) aux horaires de formation indiqués sur votre convocation de formation ou convenus avec votre formateur.

En cas de retard, d'absence ou d'imprévu, il est impératif de prévenir dans les meilleurs délais votre correspondant The Wine School.

Le contrôle de l'assiduité des stagiaires est assuré par signature électronique sur chaque demi-journée, qui est à destination du financeur de votre formation.

Toute absence ou abandon pour cas de force majeure, et pouvant être justifiée, fera l'objet d'un report de formation sur une prochaine session, là où le stagiaire l'a abandonnée.

Toute absence, ne relevant pas d'un cas de force majeur, et/ou ne pouvant être justifiée, fera l'objet d'une exclusion de la formation sans possibilité de passer l'examen final, et sans aucun remboursement.

Evaluation de satisfaction

En fin de formation il vous est demandé la mesure de votre satisfaction de la formation suivie. Cette évaluation vous permet de nous communiquer votre avis sur l'organisation de la session, les conditions d'accueil, les méthodes pédagogiques, les moyens et supports utilisés ainsi que les qualités pédagogiques de votre formateur.

Les appréciations que vous avez formulées font l'objet d'un enregistrement et d'une analyse qualitative de la formation et du formateur. The Wine School dispose d'un processus qualité qui prend en considération les éventuels dysfonctionnements rencontrés par les participants afin d'être proactif quant à la solution corrective adaptée, tant sur la formation elle-même que les conditions de son déroulement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous veillons au respect des conditions d'accueil des publics concernés et étudions au cas par cas toutes les situations de handicap afin d'envisager une intégration dans la formation. Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

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 6 à 8 semaines.

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 Stéfany au 01 44 77 99 92 ou contact@thewineschool.fr.

Site et informations pratiques

✉ 47 rue de Berri - Paris 8^e

☎ 01 44 77 99 92

@ contact@thewineschool.fr

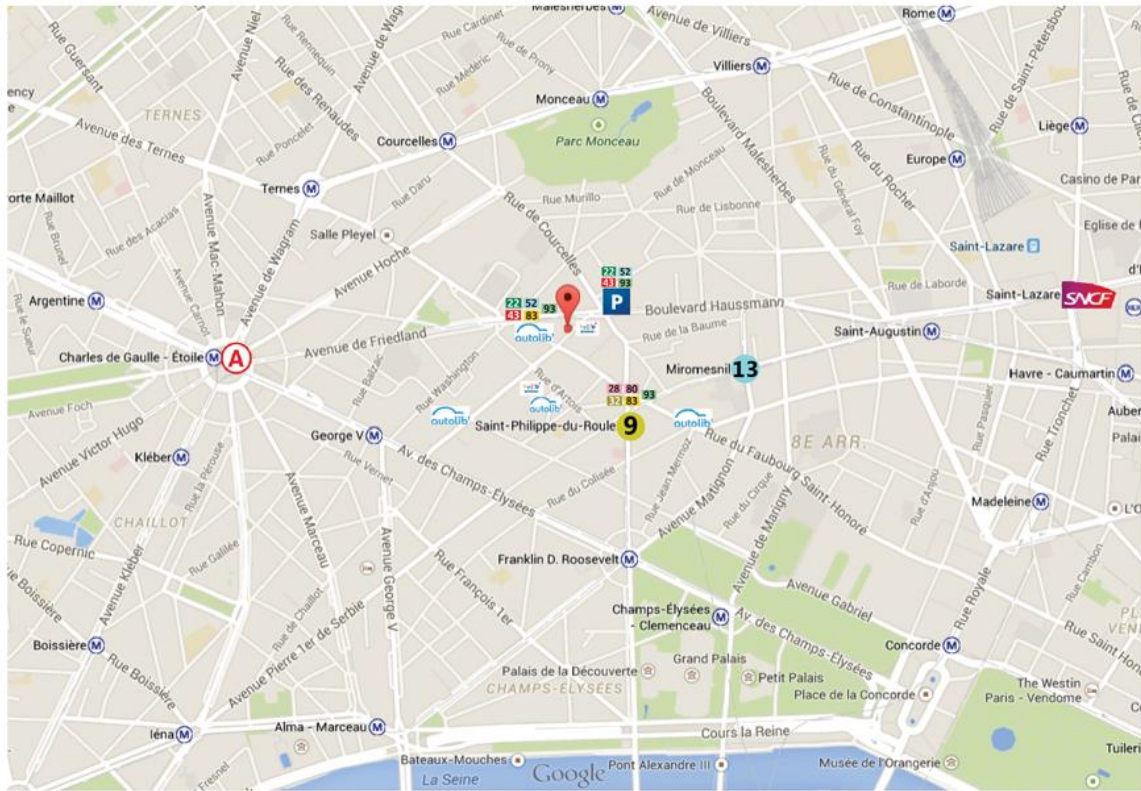


Nous disposons de 2 salles de formation équipées d'un paperboard, d'un vidéoprojecteur avec grand écran.



Accès

A proximité des stations Charles de Gaulle Etoile et Miromesnil, de nombreux parkings sont disponibles dans le quartier.



- BUS**
- | | |
|-----------|-----------|
| 22 | 52 |
| 28 | 80 |
| 32 | 83 |
| 43 | 93 |
- Arrêts ► Haussmann-Courcelles
ou
Friedland-Haussmann
ou
St Philippe du Roule
- autolib'**
- 161, Rue du Fg Saint Honoré
 - 123, rue du Fg Saint Honoré
 - 10, rue de Berri
 - 11, rue d'Artois
- velib'**
- 49, rue de Berri
 - 31, rue d'Artois
- M**
- Ligne **9** Arrêt : Saint Philippe du Roule
 - Ligne **13** Arrêt : Miromesnil
- RER**
- A** De Gaulle Etoile - Sortie Av. Friedland
(8 mn à pied)
- SNCF**
- Gare Paris Saint Lazare + Bus **22** ou **28** ou **43**
- P**
- Haussmann-Berri - 164, Boulevard Haussmann - 75008 PARIS
- TAXIS**
- Station Matignon - 7 avenue Matignon
 - Station Ternes - 272 rue du Faubourg St Honoré
 - Station Alma - 1 avenue George V
 - Station Monceau - Place Rio de Janeiro
 - Station Madeleine - Place de la Madeleine
 - Station Iéna - Place d'Iéna
 - Station Friedland - Avenue de Friedland
 - Station Saint Augustin - Place Saint Augustin

Restaurants

Nom	Cuisine	Adresse	Téléphone	Prix moyen	Ouvertures
Natumi	Poke Bowl	48 Rue de Berri 75008 Paris	01 40 74 02 24	15€	<u>Lun au Ven</u> Midi
Mogo	Coréen	48 Rue de Berri 75008 Paris	01 44 07 23 88	15€	<u>Lun au Ven</u> Midi
Boulangerie Pacaud	Salades & Sandwichs	180 Rue du Faubourg St-Honoré 75008 Paris	01 53 76 21 96	18€	<u>Lun au Dim</u> Midi
Le Tire-Bouchon	Français	40 Rue de Berri 75008 Paris	01 45 63 90 36	25€	<u>Lun au Ven</u> Midi et Soir
O'Sullivan's	Français	63 Av Franklin Delano Roosevelt 75008 Paris	01 45 63 28 34	30€	<u>Lun au Dim</u> Midi et Soir
Truffes Folies	Truffes	48 Rue de Berri 75008 Paris	01 44 18 05 41	40€	<u>Lun au Sam</u> Midi et Soir
L'Attilio Paris	Français & Italien	184 Rue du Faubourg St-Honoré 75008 Paris	01 59 30 10 72	50€	<u>Lun au Dim</u> Midi et Soir

Hôtels

Nom	Catégorie	Adresse	Téléphone	Mail	Prix moyen
Arc Elysées	3*	45 Rue Washington 75008 Paris	01 45 63 69 33	reservations@hotelarcelysees.com	130€
Le Marianne Elysées	4*	11 Rue Paul Baudry 75008 Paris	01 45 04 30 30	reception@lemarianne.com	150€
Bradfort Elysées	4*	10 Rue Saint-Philippe du Roule 75008 Paris	01 45 63 20 20	reservation.bradford@astotel.com	190€

Règlement intérieur

Article 1 : Généralités

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail. Il s'applique à tous les stagiaires, et ce, pour la durée de la formation suivie.

Article 2 : Discipline

Il est formellement interdit aux stagiaires :

- D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme ;
- De se présenter aux formations en état d'ébriété ;
- D'emporter ou modifier les supports de formation ;
- De modifier les réglages des paramètres de l'ordinateur ;
- De manger dans les salles de cours ;
- D'utiliser leurs téléphones portables durant les sessions de formation ;

Article 3 : Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par la direction de THE WINE SCHOOL, en fonction de sa nature et de sa gravité, peut faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre croissant d'importance :

- Avertissement écrit par le Directeur Général
- Blâme
- Exclusion définitive de la formation

Article 4 : Absence ou Abandon

THE WINE SCHOOL impose une obligation de présence aux cours et examens afin de garantir le sérieux des formations dispensées. Vous devez être présent(e) aux horaires de la formation indiqués sur votre convocation de formation ou convenus avec votre Formateur.

Le contrôle de l'assiduité des stagiaires est assuré par votre signature chaque demi-journée de la feuille d'émargement qui est à destination du financeur de votre formation.

Absence en cours de formation : le stagiaire doit prévenir THE WINE SCHOOL, par mail, de toute absence au plus tôt. En cas de non-prévenance du stagiaire, THE WINE SCHOOL contactera par mail le stagiaire afin de connaître la raison de son absence. Si l'absence relève d'un cas de force majeure (*pandémie, confinement, décès, maladie grave...*), et sur présentation d'un justificatif, le stagiaire pourra poursuivre sa formation. Il lui appartient de s'organiser pour rattraper le(s) cours manqué(s). Si le cas de force majeure n'est pas avéré, aucun report d'inscription à l'examen, ni aucun remboursement ne seront possibles.

Abandon : Tout module de formation commencé est dû dans son intégralité. En cas de non-présentation du stagiaire, THE WINE SCHOOL contactera par mail le stagiaire afin de connaître la raison de son absence.

Si l'abandon relève d'un cas de force majeure (*pandémie, confinement, décès, maladie grave...*), et qu'il peut être prouvé sur présentation d'un justificatif, la participation à la formation sera reportée sur une session ultérieure au même stade que l'abandon.

Si l'annulation intervient avant le début de formation, des frais d'annulation pourront être facturés (cf. CGV/CGU).

Article 5 : Entretien préalable à une sanction et procédure

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque THE WINE SCHOOL envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de THE WINE SCHOOL. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire : celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés.

Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par THE WINE SCHOOL, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et, éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant un Commission de discipline.

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.

Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge. THE WINE SCHOOL informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Article 6 : Représentation des stagiaires

Lorsqu'un stage a une durée supérieure à 500 heures, il est procédé à l'élection d'un délégué titulaire et d'un délégué suppléant en scrutin uninominal à deux tours. Tous les stagiaires sont électeurs et éligibles, sauf les détenus admis à participer à une action de formation professionnelle.

L'organisme de formation organise le scrutin qui a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, au plus tard 40 heures après le début du stage. En cas d'impossibilité de désigner les représentants des stagiaires, l'organisme de formation dresse un PV de carence qu'il transmet au préfet de région territorialement compétent.

Les délégués sont élus pour la durée de la formation. Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit de participer à la formation.

Si le délégué titulaire et le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin de la session de formation, il est procédé à une nouvelle élection dans les conditions prévues aux articles R.6352-9 à R.6352-12.

Les représentants des stagiaires font toute suggestion pour améliorer le déroulement des stages et les conditions de vie des stagiaires dans l'organisme de formation. Ils présentent toutes les réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

Article 7 : Comportement du stagiaire

Les stagiaires sont tenus d'être respectueux des locaux de THE WINE SCHOOL et de la copropriété.

Les stagiaires sont tenus de consulter sur place les ouvrages mis à leur disposition.

Conformément au décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006 et à l'arrêté du 22 Janvier 2007 interdisant de fumer et de vapoter dans des lieux affectés à un usage collectif, y compris les endroits ouverts tels que les cours des établissements publics et privés destinés à la formation, l'usage du tabac et de la vaporette est strictement interdit dès l'entrée de l'immeuble.

La Direction peut demander l'exclusion d'un stagiaire, avec ou sans avertissement préalable, en cas de manquement grave ou répété aux règles de discipline et aux obligations de présence aux cours et examens.

En cas d'exclusion, aucun remboursement ne sera effectué par THE WINE SCHOOL.

Article 8 : Personnes en situation de handicap

Nous veillons au respect des conditions d'accueil des publics concernés et étudions au cas par cas toutes les situations de handicap afin d'envisager une intégration dans la formation.

Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

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 6 à 8 semaines.

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 Stéfany au 01 44 77 99 92 ou contact@thewineschool.fr

Article 9 : Hygiène et sécurité

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

Lorsque la formation a lieu sur le site de l'entreprise, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l'entreprise.

Article 10 : Consommation responsable

Tout est prévu pour sensibiliser les professionnels et amateurs à une consommation responsable pendant les formations. Nos formateurs vous enseignent les bonnes pratiques pour concilier dégustation et modération.

Le vin doit se consommer avec raison et plaisir afin de l'apprécier à sa juste valeur. Consommé en excès, il entraîne une forte dépendance, des comportements à risque et il réduit considérablement l'espérance de vie.

Nos formations ont vocation à faire découvrir le monde viticole, et d'enrichir ses connaissances dans le domaine, à travers la dégustation de vins. Chaque élève dispose donc d'eau et d'un crachoir permettant de ne pas consommer les vins dégustés.

En cas de besoin, nous disposons d'alcooltests pour vérification du taux d'alcoolémie à l'issue de la formation.

The Wine School se décharge de toute responsabilité d'une consommation abusive d'alcool, contraire à notre règlement intérieur.

Article 11 : Visibilité du règlement

Un exemplaire du présent est dans le livret d'accueil remis au stagiaire. Il est également affiché dans les locaux du centre de formation.