

## WSET en Vins - Niveau 1 Formation en 100% présentiel

*1 journée de 10h à 18h  
soit 7h de formation sur notre école*

### Les objectifs de la formation

- ✓ Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification
- ✓ Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins
- ✓ Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

### Le public concerné

- ✓ Les personnes travaillant, ou souhaitant travailler, dans la restauration, la distribution ou la production de vins
- ✓ Toute personne souhaitant découvrir ou confirmer ses connaissances en vins

### Conditions d'admission

- ✓ Cette formation ne demande aucune connaissance préalable.
- ✓ 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 15 jours avant le début de la formation. A moins de 15 jours, merci de nous contacter par [mail](mailto:contact@thewineschool.fr).
- ✓ 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 6 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, veuillez prendre contact avec **Stéfany**, notre **Responsable Handicap**, par [mail](mailto:contact@thewineschool.fr).

### Le programme de la formation

Le programme s'articule sur 6 sessions déroulées tout au long de la journée de formation :

- ✓ Session 1 : Introduction au vin à travers la viticulture et la vinification

MAJ du 01/08/2024

- ✓ Session 2 : Les principaux types et styles de vins
- ✓ Session 3 : Les principaux cépages et leurs caractéristiques
- ✓ Session 4 : Introduction à la dégustation via l'approche systématique du WSET
- ✓ Session 5 : Stockage et service du vin
- ✓ Session 6 : Les grands principes des accords mets et vins (avec atelier de saveurs)

Révisions et examen à la fin de la journée.

### Les moyens et outils pédagogiques

#### Le formateur :

- ✓ Tous nos formateurs, experts de l'univers du vin, sont agréés par le WSET et habilités à enseigner. Ces professionnels, passionnés et passionnants, vous partagerons leurs expériences.

#### La dégustation :

- ✓ Nous proposons une sélection d'au minimum 10 vins français et étrangers.
- ✓ Afin de comprendre les accords mets et vins, une assiette de dégustation est également servie à chaque stagiaire.

#### Les supports :

- ✓ Un livre de formation, intitulé *Introduction aux vins*, est envoyé au stagiaire sous 72h après réception de l'inscription des stagiaires. Il est indispensable d'en prendre connaissance avant le début de la formation (*temps estimé du travail personnel à 2h*) afin de profiter pleinement de la formation et de réussir au mieux l'examen.
- ✓ Projections et supports numériques pendant la formation.

#### L'évaluation :

- ✓ Tout au long de la journée, le formateur vous interrogera et vous guidera sur les points cruciaux à retenir afin de vous préparer au mieux à l'examen (en fin de journée).
- ✓ Le **Diplôme de Niveau 1 en Vins du WSET** est évalué par une épreuve à livre fermé composée de **30 questions à choix multiples**, d'une durée de **45 minutes**. Il convient d'obtenir au moins **70% de bonnes réponses** pour valider le **Diplôme de Niveau 1 en Vins WSET**.

### Le diplôme

Les résultats sont transmis par mail aux candidats 4 à 5 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.