





## Programme de la certification :

### WSET Niveau 2

## Liste des objectifs d'apprentissage et critères d'évaluation

---

**Objectif principal :** Identifier les facteurs-clés ayant une influence sur le type et le style du vin ; identifier les caractéristiques, décrire et sélectionner les vins tranquilles, effervescents et fortifiés ; identifier les principales méthodes de production des spiritueux internationaux, et décrire les styles de spiritueux identifiés.

#### **I. Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin**

1. Définir les conditions nécessaires pour que la vigne produise des raisins sains.
2. Décrire l'impact de l'environnement sur les raisins.
3. Décrire les activités mises en œuvre dans le vignoble pour produire des raisins sains.
4. Décrire les techniques de vinification utilisées pour les types de vins identifiés et leur effet sur le style du vin.
5. Décrire le processus de maturation pour les types de vins identifiés et son effet sur le style du vin.

#### **II. Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.**

1. Décrire les caractéristiques des principaux cépages.
2. Décrire les effets du climat, et, si besoin, l'influence des techniques de vinification sur le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.
3. Identifier les pays et régions du monde les plus importants, pour la production de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux. Décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
4. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.

#### **III. Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.**

1. Identifier les cépages localement importants utilisés dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir de ces cépages.

## Programme de la certification :

### WSET Niveau 2

2. Identifier les vins localement importants dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
  3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins tranquilles localement importants.
- IV. Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.**
1. Décrire les plus importantes méthodes de production de vins mousseux.
  2. Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vin mousseux, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
  3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins mousseux.
- V. Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.**
1. Décrire les plus importantes méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés.
  2. Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vins doux et de vins fortifiés, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation.
  3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins doux et des vins fortifiés.
- VI. Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.**
1. Connaître les principes et les méthodes de production de spiritueux.
  2. Connaître les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.



## Programme de la certification :

### WSET Niveau 2

3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des spiritueux du monde.

## Évaluation des acquis et obtention de la certification

---

L'évaluation se déroule à livre fermé et consiste en un Questionnaire à Choix Multiple (QCM) de 50 questions, chaque question valant un point. Pour réussir, le candidat doit avoir répondu correctement à 55% des questions en 45 minutes maximum.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et le matériel pédagogique recommandé contient toutes les informations nécessaires pour y répondre.

## Satisfaction des participants

---

Dans une recherche continue d'amélioration, chaque candidat complète un questionnaire de satisfaction anonyme à la fin de la session de formation à laquelle il a participé.

## Modalités de préparation et tarifs

---

L'Académie du Vin de Paris dispense les formations de préparation à la certification WSET niveau 2.

**Modalités de la formation :** 21 heures de cours théoriques avec un formateur certifié par l'Académie du Vin de Paris et le WSET Awards, comprenant la dégustation de 45 vins, ainsi qu'une partie de spiritueux.

**Tarif de la formation :** 660TTC (550€ HT), comprenant le matériel pédagogique recommandé, la formation complète sur trois jours, l'inscription à l'examen.