



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

Date : 09-10 février 2017
9-10-31 Mars 2017

Coût TTC : 1050,00 €uros TTC
Coût HT : 875,00 €uros HT

Durée : 35 heures

Coût Heure/Stagiaire : 26,67 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 30

PRÉPARATION AU WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST Niveau 3

Un certificat très apprécié et reconnu dans le monde professionnel du commerce du vin
Session en anglais



Public concerné :

► Professionnels du vin notamment du secteur CHR et de la vente au détail. Il est aussi ouvert aux amateurs qui ont un intérêt approfondi pour le sujet. Le participant doit être majeur. Ce stage ne s'adresse pas à des débutants.

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde. Cette qualification facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix.

Moyens pédagogiques :

- Exposés théoriques - Documents pédagogiques - Diaporama
- Distribution d'un pack étude (manuel théorique, guide d'étude, méthode de dégustation),
- Dégustation et exercices de groupe

Moyens d'encadrement

Intervenant certifié WSET EDUCATOR

Dispositif de suivi et d'évaluation :

Diplôme obtenu en cas de succès: WSET Level 3 in Wine & Spirit Certificate

PROGRAMME

1. Vins du monde : aspect théorique

Identifier et décrire les caractéristiques des vins élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

Périmètre étudié :

- Vins tranquilles
- Vins effervescents
- vins fortifiés

Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

2. Dégustation analytique de vins

Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.