

UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	6 – 7 et 8 avril + 3 et 4 mai 2021 A Lyon
Coût TTC :	1104,00 €uros TTC
Coût HT :	920,00 €uros HT
Durée :	35 heures (5 jours)
Coût Heure/Stagiaire :	26,28 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

WSET WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

Niveau 3

Panorama exhaustif et gustatif des vins de France et du Monde

Session en français



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 :

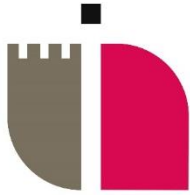
Diplôme obtenu en cas de succès : WSET Level 3 in Wine & Spirit Certificate

Modalités pratiques :

► **Lieu des cours :** Université du Vin à Lyon (69003)

► **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► **Délai d'accès :** Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



UNIVERSITÉ DU VIN

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.