

UNIVERSITÉ DU VIN

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

Date : 15, 16 et 17 Mai +
15 et 16 Juin 2023



A Lyon

Coût TTC : 1290 Euros TTC
Coût HT : 1075 Euros HT

Durée : 35 heures (5 jours)
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 Euros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 20



WSET - WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

Niveau 3 - Panorama exhaustif et gustatif des vins de France et du Monde
SESSION EN FRANCAIS

Public concerné :

► Professionnels du vin notamment du secteur CHR et de la vente au détail de vins et spiritueux 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 :

- Une connaissance du monde des vins est requise- un entretien préalable à l'inscription avec le formateur pourra être organisée pour estimer si le niveau de connaissance du candidat est suffisant.
- Une préparation de 35h à 50h minimum sous forme de lectures attentives du manuel envoyé lors de votre inscription est requise avant le début de la formation

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 - Dégustations
- Distribution d'un pack étude (manuel théorique, guide d'étude, méthode de dégustation),
- Dégustation et exercices de groupe

Moyens d'encadrement

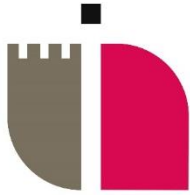
- Intervenant certifié WSET EDUCATOR
- Un accompagnement personnalisé par le formateur peut être mis en place dès l'inscription pour garantir à chaque stagiaire une préparation optimale à la formation et aux examens.

Modalités d'évaluation et diplôme obtenu :

- Evaluations des connaissances : Questionnaire (50 questions) et questions ouvertes
- Dégustation (2 vins à l'aveugle)
- Diplôme obtenu en cas de succès : [WSET Niveau 3 VINS](#)

Modalités pratiques :

- **Lieu des cours :** Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON
- **Inscription & financement :** Université du Vin
- **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.