



®WSET Niveau 3 en vins 5 Journées ou 10 Cours du Soir

École V & WSET®

École V allie des programmes de formation performants créés en partenariat avec le WSET®, avec le savoir-faire et l'expérience du Château de Pommard en viticulture et vinification. Ces formations, véritables références dans la formation professionnelle en vins sont mondialement reconnues. Grâce aux différents niveaux définis par le WSET®, les programmes conviennent aussi bien aux débutants qu'aux professionnels souhaitant améliorer leurs connaissances.

À École V, les vins sont sélectionnés avec soin aux quatre coins du monde chez des producteurs utilisant principalement des méthodes naturelles, certifiées

biologiques et biodynamiques. Cette sélection unique de vins vous assure un tour du monde de dégustations exceptionnelles.

WSET Niveau 3 en vins

Ce programme explore les facteurs clés intervenant dans la production viticole et les considérations économiques sur les marchés mondiaux. Vous dégusterez 65 vins soigneusement sélectionnés parmi les plus grands vignobles du monde entier, dont 3 vins du Château de Pommard afin de découvrir les subtilités des Climats de Bourgogne, et deviendrez un expert, capable d'évaluer un vin grâce à la vue, l'odorat et le goût.

Objectifs and programme

Module 1

- Analyser les facteurs clés intervenant dans la production du vin : terroir, viticulture, vinification, élevage et mise en bouteille.
- Comprendre comment ces facteurs influencent les grandes caractéristiques des principaux vins tranquilles, vin effervescents et vins mutés du monde.
- Apprendre à exploiter vos connaissances pour présenter le style et la qualité d'un vin.

Module 2

- Se perfectionner sur la dégustation d'un vin, décrire ses caractéristiques et évaluer sa qualité selon l'Approche Systématique de la Dégustation de Vin® du WSET (niveau 3)

À la fin de votre formation, vous serez en mesure d'évaluer des vins avec précision, en déterminant avec assurance leur style, leur qualité et leur potentiel de garde

Au cours des 32.5 heures de formation, vous êtes encadré par un de nos formateurs agréé par le WSET et alternez

théorie, dégustation et exercices pratiques, afin d'explorer et de maîtriser tous les thèmes abordés.

Outils et ressources pédagogiques

Lorsque vous êtes inscrit à une session, vous recevez votre matériel de formation, comprenant:

- Le manuel "Comprendre le vin: Expliquer le style et la qualité"
- Le Guide de l'étudiant et des exercices d'entraînement
- Une fiche récapitulative de l'Approche Systématique de la Dégustation de Vin® du WSET (niveau 3)

Un minimum de 60 heures de travail personnel est requis afin de faciliter l'apprentissage en cours et optimiser vos chances de réussite à l'examen. Vous devez lire attentivement votre livre (au moins deux fois). Nous vous recommandons également de rédiger des notes par : cépages, régions viticoles et pays viticoles. Utilisez et annotez la carte si vous êtes un apprenant visuel. Il n'est pas nécessaire de chercher d'autres supports pédagogiques en dehors du manuel, tout ce que vous devez savoir s'y trouve.



® WSET Niveau 3 en vins 5 Journées ou 10 Cours du Soir

L'examen et le diplôme

Vous passez votre examen composé de deux parties durant les 3 dernières heures de la formation. Pour valider l'Unité 1 vous devrez répondre à 50 questions à choix multiple ainsi que 4 questions ouvertes. Pour valider l'Unité 2 vous dégustez deux vins à l'aveugle, afin de décrire et analyser chaque vin. Pour obtenir votre diplôme, vous devrez répondre correctement à 55% des questions pour chacune des Unités. Il est possible de repasser une, ou l'ensemble, des unités dans le cas où elles n'auraient pas été validées. Des frais supplémentaires de 100 euros par unité seront appliqués.

Pré-requis

Vous devez avoir 18 ans afin d'accéder à la formation. Il est fortement recommandé d'avoir obtenu le WSET 2 en vin ou de prouver d'un niveau équivalent afin de suivre cette formation. La maîtrise de la langue sélectionnée doit permettre une excellente compréhension orale et expression écrite.

À qui s'adresse cette formation ?

Le WSET 3 en vins est conçu pour les professionnels du vin, les oenophiles amateurs et les personnes souhaitant

entamer une reconversion professionnelle. Cette formation diplômante, reconnue mondialement, offre des connaissances et acquis sur les facteurs impliqués dans la production viticole, applicables dans le milieu professionnel.

Durée et lieu de la formation

Afin de s'adapter à des rythmes personnels et professionnels variés, cette formation est proposée en 3 formats différents, en français, anglais et chinois simplifié selon les dates et le lieu sélectionnés:

WSET 3 en vins en 5 jours:

- 32.5 heures de formation (révisions et examens inclus)
 - 5 jours répartis sur 2 semaines avec 2 à 3 jours de formation chaque semaine
 - De 9h00 à 12h30 puis de 14h00 à 17h00
- Disponible à École V Château de Pommard et à École V Paris

WSET 3 en vins cours du soir:

- 32.5 heures de formation (révisions et examens inclus)
 - Répartie sur 5 semaines, avec deux cours par semaine
 - De 19h à 22h
 - L'examen se déroule le samedi matin suivant le dernier soir de cours.
- Disponible uniquement à École V Paris

Informations pratiques

Toutes nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes en situation de handicap ou nécessitez des adaptations spéciales entrant dans notre champ d'action, prenez contact avec nous à education@vivant.eco. Nous étudierons ensemble la meilleure solution possible.

Adresses

École V Château de Pommard	École V Paris
15 rue Marey Monge, 21630, Pommard, France	Jusqu'au 3 Février 2022: 4 rue Jules Lefebvre, 75009, Paris, France À partir du 5 Février 2022: 40 rue du Louvre, 75001, Paris, France Bâtiment accessible aux personnes en situation de handicap

Les étudiants sont en charge de leurs déjeuners.