

PROGRAMME DE FORMATION

WSET Level 2 Award in Wines and Spirits

Objectifs :

- Identifier les influences clés sur les types et style de vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles, effervescents et fortifiés identifiés
- Savoir comment conserver, sélectionner et servir ces vins
- Identifier les méthodes-clés de production des spiritueux internationaux et décrire les styles de spiritueux identifiés.

Contenu :

- Connaissances de base des facteurs ayant une influence sur le style de vin.
- 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.
- Description du style et de la qualité des vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.
- Les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins.
- Les méthodes de productions des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins.
- Les principes et des méthodes de production des principales catégories de spiritueux.
- Les principes de conservation, sélection et service du vin.

Modalités d'admission : sur dossier

Intervenants : Laurent TEPELOS, Catalina MELNICIUC

Public : Débutant

Durée : 21 heures + 1 heure d'examen

Coût : 660€- Repas non compris

Lieu : CFPPA Avize – 61 Avenue Mazagran 51190 Avize

Moyens pédagogiques et techniques : Cours théorique et pratique (dégustation)

Modalités d'évaluation : Attestation de suivi Evaluation/Test Diplôme