

WSET Niveau 3

RS2193 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

PRODEGUSTATION · SIRET : 44763292800043

ACADEMIE DU VIN DE PARIS · SIRET : 80785261100019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La formation concerne tous les métiers nécessitant de savoir identifier, décrypter et présenter des vins et spiritueux. Celle-ci permet également de diriger des dégustations professionnelles et de former des collaborateurs à la vente et au service du vin ; De rédiger des fiches techniques ; De participer à l'élaboration de cahiers des charges de produits vins et spiritueux.

Formation la plus approfondie certifiée par le Wine and Spirit Education Trust, le niveau 3 allie compétences en vente, en conseil et en dégustation pour tous les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et du commerce de détail ou de gros des vins et des spiritueux ainsi que pour tous les postes techniques de la production des vins et spiritueux. Elle permet de gérer les problématiques technico-commerciales et de traiter les problématiques des vins issus du monde entier.

Aptitude à comprendre, décrire et promouvoir les vins et les spiritueux auprès de professionnels ou de consommateurs. Capacité à rédiger des fiches techniques et des argumentaires commerciaux. Capacité à former d'autres collaborateurs aux métiers des vins et spiritueux. Capacité de prendre en charge la rédaction de cahiers des charges pour la production de produits vins et spiritueux répondant à une demande spécifique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Décrypter les étiquettes de vins et de spiritueux

Valoriser les vins et les spiritueux.

Rédiger des documents commerciaux sur les vins et spiritueux.

Connaître les facteurs qui influencent les principaux styles de vins.

Capacité à conseiller des consommateurs sur les produits vins et spiritueux en hôtellerie restauration ou en commerce.

Vendre des vins et spiritueux dans un contexte de professionnel à professionnel.

Déduire le style et les arômes des vins élaborés à partir des principaux cépages et du terroir de production.

Appliquer les grands principes des accords mets et vins.

Identifier et estimer la valeur qualitative et commerciale d'un vin par sa dégustation.

Maîtriser la conservation dans des conditions optimales des vins et spiritueux.

Toutes les compétences sont évaluées

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Les candidats doivent être majeurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Certificateur : Wine & Spirit Education Trust

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/2193/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	52
Parcours menés à terme	412
Taux d'achèvement	792 %
Période	02/2022 – 12/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1 833
Montant total engagé	1 876 620 €
Coût moyen par dossier	1 024 €
Durée moyenne	43 h
Période	01/2020 – 01/2022
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	6 %
France Travail	2 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Entreprise	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.