

"Regards derrière l'étiquette"



Modalités du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET ®

Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour les candidats et les centres agréés (APP) sur le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs. Ces objectifs doivent servir de base aux centres agréés pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen va vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi un programme détaillé, une aide pour le travail, des explications sur le déroulement de l'examen et ses modalités.

Table des matières

1-6	Introduction
7	Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®.
8-19	Vins et Spiritueux : connaissance du produit
20-21	Liste des échantillons recommandés pour la dégustation
22-24	Modalités de l'examen
25-27	Règlement de l'examen
28	Notes

Les Diplômes du Wine & Spirit Education Trust

Le WSET® Awards est la division du Wine & Spirit Education Trust chargée des examens

Nous délivrons des qualifications de qualité qui permettent à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer des compétences en dégustation. Notre tâche consiste à :

- ? maintenir une relation constante avec les professionnels afin d'élaborer des programmes conformes aux besoins de la profession.
- ? établir un réseau de centres agréés autorisés à préparer nos examens.
- ? organiser les examens.

- ? délivrer les diplômes aux candidats ayant réussi les examens.

Le développement et la mise en place de qualifications agréées sont sous l'entière responsabilité du département WSET®. Awards.

Le classement des diplômes

La nouvelle autorité créée par le gouvernement britannique, le "**Office of Qualifications and Examinations Regulator**" (OfQual), contrôle les organismes offrant des formations diplomantes inscrites dans le **Qualifications and Curriculum Framework** (QCF). Tous les diplômes du WSET® jusqu'au niveau 3 sont examinés pour rentrer dans le QCF.

Classement des Diplômes selon le Qualifications and Curriculum Framework

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 1 en vins du WSET®

Niveau du Qualifications and Curriculum Framework : 1 Numéro d'agrément 600/1504/4

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principaux styles de vins que le personnel travaillant dans le service ou la vente du vin peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir une connaissance de base du produit lui-même et les compétences nécessaires pour la conservation et le service du vin. Elle convient aux personnes qui vont travailler pour la première fois dans la vente ou le service du vin.

Classement des Diplômes selon le Qualifications and Curriculum Framework (suite)

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 1 en service des vins du WSET®

Description : Cette qualification se base sur les connaissances et compétences enseignées au diplôme de niveau 1 en vins, et montre comment les utiliser dans le restaurant où l'on travaille. Elle est idéale pour ceux qui ont besoin d'acquérir des compétences de base dans le service du vin, y compris ceux qui souhaitent faire leurs premiers pas dans une carrière de sommelier.

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 1 en spiritueux du WSET®

Niveau du Qualifications and Curriculum Framework : 1 Numéro d'agrément 600/1501/9

Description: Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principales catégories de spiritueux que le personnel travaillant dans le service ou la vente des spiritueux peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir la connaissance de base du produit lui-même et les compétences nécessaires pour la vente de spiritueux. Elle convient aux personnes qui vont travailler dans le secteur de la restauration ou dans l'industrie des spiritueux.

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 2 en spiritueux du WSET®

Niveau du Qualifications and Curriculum Framework : 2 Numéro d'agrément 600/1507/X

Description: Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus poussée dans le domaine spécifique des spiritueux et des liqueurs que celle qu'offre le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®. Elle se concentre sur toutes les catégories de spiritueux et l'utilisation finale des différents produits, et apporte également la théorie de la technique de la dégustation.

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®

Niveau du Qualifications and Curriculum Framework : 2 Numéro d'agrément 600/1508/1

Description: Cette qualification permet d'acquérir une bonne connaissance de toutes les catégories de produits dans le domaine des boissons alcoolisées ainsi que les principes de base de la dégustation. Elle convient aux personnes qui ont une expérience limitée.

Titre complet : Le International Higher Certificate du WSET® de niveau 3

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus approfondie des vins et spiritueux du monde, avec de plus en plus d'importance donnée à la dégustation.

Classement des Diplômes selon le Qualifications and Curriculum Framework (suite)

Titre complet : Le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux du WSET®

Niveau du Qualifications and Curriculum Framework : 3 Numéro d'agrément 600/1511/1

Description: Le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux du WSET® permet d'avoir une connaissance plus complète des vins et spiritueux du monde, et insiste sur les techniques de dégustation.

Titre complet : Le WSET® Diploma in Wines and Spirits de Niveau 4

Description: C'est une qualification de spécialiste où une connaissance détaillée des vins est accompagnée d'étude des facteurs commerciaux et de techniques de dégustation professionnelles. Le Diploma est recommandé par l'Institut des Masters of Wine pour les candidats qui souhaitent poursuivre dans cette voie.

Titre complet : Le WSET® Honours Diploma in Wines and Spirits de Niveau 5

Description: Il s'agit d'un travail de recherche personnel, pour lequel l'étudiant peut travailler sur un sujet spécialisé de son choix dans le domaine des vins et spiritueux, et ainsi mettre en œuvre ses compétences de recherche, d'évaluation et d'analyse à un niveau plus élevé.

BS EN ISO 9001 : 2008.

Le département du WSET®. Awards (examens) a mis en œuvre un système de contrôle de la Qualité conforme à la norme BS EN 9001: 2000. Il concerne la gestion du Service pour l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes, dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences dans la dégustation de boissons alcoolisées.



**BS EN ISO:2008
FS 66504**

Comment préparer le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®.

Les qualifications du WSET® peuvent seulement être proposées par des organismes agréés par le WSET® Awards, appelés Approved Programme Providers ou APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès d'un centre agréé (APP). L'interlocuteur de chaque étudiant est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de la préparation de l'examen, dont le sujet est préparé par la section WSET® Awards.

Une formation avec un groupe auprès d'un APP est le meilleur moyen d'apprendre à déguster, mais certains APP proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des centres agréés (*Approved Programme Providers ou APP*) au Royaume-Uni et dans le reste du monde est publiée sur le site du WSET® (www.wsetglobal.com). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

Le développement des compétences

Le gouvernement britannique, à travers le Bureau de contrôle des examens et diplômes (Office of the Qualifications and Examinations Regulator), a défini des niveaux à atteindre dans six compétences : communication, utilisation des nombres, information, technologie, auto apprentissage et performance, et résolution de problèmes.

Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® n'évalue pas précisément l'une ou l'autre de ces compétences. Néanmoins, on considère que l'étudiant a l'occasion de développer et d'apporter la preuve de certaines de ces compétences.

Dans l'intérêt des enseignants et des étudiants, un tableau de ces six compétences principales a été élaboré. Des correspondances et des exemples montrent comment il est possible, lors de la préparation du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®, de les mettre en œuvre.

Il faut noter que les occasions de développer ces compétences dépendent de la façon d'étudier.

Toutes les compétences ne sont pas requises pour préparer le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®. Nous conseillons donc à tout étudiant qui souhaiterait obtenir toutes les compétences nécessaires de contacter un conseiller spécialisé dans l'évaluation des compétences qui pourra le conseiller pour y parvenir.

Deux d'entre elles ont cependant été identifiées :

- ? La communication
- ? L'amélioration de l'auto-apprentissage et de ses performances.

Pour aider l'étudiant et le professeur nous avons mis au point des aides pour montrer quelles compétences sont mises en œuvre lors de la préparation du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®. Elles sont disponibles dans le guide de l'APP et sur le site du WSET (www.wsetglobal.com).

Ces guides identifient les occasions de développer ces compétences, lorsqu'on utilise les guides recommandés pour le formateur du WSET®, ainsi que le livre du Niveau 2 pendant la formation au diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux. Mais selon la pédagogie employée par le professeur, d'autres compétences peuvent être mises en œuvre.

La politique de non-discrimination et d'égalité des chances.

La section WSET® Awards défend la politique de non-discrimination et d'égalité des chances et doit s'assurer que tous les candidats à l'examen sont traités de manière équitable. Il est possible d'obtenir une copie de notre politique d'égalité de traitement auprès du responsable du Service Qualité - *Quality Assurance Manager* - au WSET® Awards.

La satisfaction du client.

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre sont publiées dans notre règlement du Service Client. Il est possible d'en obtenir un exemplaire auprès du responsable du Service Qualité - *Quality Assurance Manager* - , au WSET® Awards.

Si, malgré le peu de probabilité, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son centre agréé (APP). Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter ensuite le coordonateur des centres et le directeur de l'assurance qualité au département WSET® Awards.

Les récompenses

Pour les candidats qui travaillent dans l'industrie du vin au Royaume-Uni, ainsi que pour un nombre limité de candidats non professionnels ou qui travaillent à l'étranger, la section WSET® Awards a mis sur pied un système qui permet de récompenser les meilleurs candidats par des prix proposés par les sponsors. Ces récompenses sont en général des visites dans des régions productrices de vins ou de spiritueux. Dans certains cas, une entrevue départagera les candidats.

Vous pouvez nous contacter à awards@wset.co.uk pour plus d'informations et avoir la liste des récompenses.

Veillez noter que ces récompenses ne prennent pas la forme de bourses pour financer la poursuite des études, mais sont une reconnaissance de la qualité de la performance à l'examen.

Portée et Objectifs

Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® est destiné aux personnes qui n'ont pas ou peu de connaissances sur la large gamme des boissons alcoolisées. Elle convient là où un niveau de connaissance solide mais simple du produit est nécessaire, pour pratiquer certains métiers et mettre en œuvre certaines compétences, par exemple dans le service au consommateur, ou la vente dans les CHR, au détail ou en gros. Elle est aussi utile à tous ceux qui ont un intérêt général pour le sujet.

Les titulaires du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® seront capables de comprendre et d'interpréter les étiquettes de la majorité des boissons alcoolisées du monde et de donner des conseils de base pour une bonne sélection et pour le service du vin. Ils connaîtront également les principes de la dégustation et d'évaluation du vin.

Structure du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®.

Objectifs principaux et compétences

Vins et Spiritueux : connaissance du produit

- 1 Comprendre les facteurs qui ont une influence sur le style et le prix du vin
- 2 Connaître les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin
- 3 Savoir utiliser les termes figurant sur les étiquettes pour déduire le style et les arômes des vins tranquilles élaborés dans les principales régions productrices du monde
- 4 Savoir utiliser les termes figurant sur les étiquettes pour déduire le style, les arômes et la méthode de production des vins mousseux élaborés dans les principales régions productrices du monde
- 5 Savoir utiliser les termes figurant sur les étiquettes pour déduire le style, les arômes et la méthode de production des vins doux et des vins fortifiés élaborés dans les principales régions productrices du monde
- 6 Savoir utiliser les termes figurant sur les étiquettes pour déduire le style, les arômes et la méthode de production des spiritueux et liqueurs
- 7 Etre capable de donner des informations et des conseils sur les vins et spiritueux aux consommateurs et au personnel.
- 8 Etre capable de produire des notes analytiques de dégustation sur les vins en utilisant des termes reconnus par l'industrie des boissons.

Admissions

Il n'y a pas de restrictions concernant l'inscription au Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®. Les étudiants qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter ou consommer des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de **réussir** l'examen. De la même façon, les étudiants qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses, de santé ou autres pourront aussi réussir l'examen sans que cela pose problème.

Nombre d'heures d'études

On recommande aux étudiants un minimum de 28 heures d'études pour pouvoir couvrir tout le

programme avec des chances de succès. Ces heures seront généralement une combinaison d'heures d'enseignement et d'heures d'apprentissage libre. Dans ce cas, il est souhaitable que la totalité des heures d'enseignement ne soit pas inférieure à 16 heures.

Poursuite de la formation vers d'autres niveaux

Le Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® (ou un niveau équivalent), est recommandé pour préparer le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux du WSET®.

OBJECTIF 1 - COMPRENDRE LES FACTEURS QUI ONT UNE INFLUENCE SUR LE STYLE ET LE PRIX DU VIN

Critères d'évaluation

1. Décrire les **conditions** nécessaires pour qu'une vigne produise une récolte saine.
2. Définir la façon dont **les facteurs environnementaux** influencent les conditions nécessaires pour qu'une vigne produise une récolte saine.
3. Décrire l'influence de la **viticulture** sur les coûts de production et le style du vin.
4. Décrire l'influence de la **vinification** sur les coûts de production et le style du vin.
5. Décrire l'influence de la **maturation** sur les coûts de production et le style du vin.

PARTIE A	CONDITIONS
Conditions	Chaleur, soleil, éléments nutritifs, eau
PARTIE B	FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX
Climat et temps	Climats : chaud, tempéré, frais Temps : millésime, influence du temps sur le millésime, effet sur le style du vin.
Sols, pentes	Drainage, éléments nutritifs, eau, topographie
PARTIE C	VITICULTURE
Le vignoble	Maladies et ravageurs, vendanges
PARTIE D	VINIFICATION
Production	Foulage, pressurage, fermentation, types de récipients, températures
Styles	Rouge, rosé, blanc, mousseux, fortifié, doux, demi-sec, sec
PARTIE E	MATURATION
Maturation	Types de récipients, rôle de l'oxygène, influence sur les arômes

OBJECTIF 2 - CONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES DES PRINCIPAUX CÉPAGES UTILISÉS DANS LA PRODUCTION DE VIN.

Critères d'évaluation

1. Décrire les **cépages principaux** utilisés dans la production du vin.
2. Sélectionner les **régions les plus importantes**, à la fois pour la production de vins bon marché et pour les vins de qualité élaborés à partir des cépages principaux.
3. Décrire le **style** des vins élaborés à partir des cépages principaux dans les régions les plus importantes du monde.
4. Décrire les vins les plus courants élaborés à partir **d'assemblages entre les cépages principaux**.

Les principaux cépages blancs

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
CHARDONNAY	
France	Bourgogne: Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australie	Adelaide Hills, Margaret River, Yarra Valley
Nouvelle-Zélande	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Californie	Coastal Region (région côtière), Sonoma, Carneros
Chili	Central Valley, Casablanca
Argentine	Mendoza
Afrique du Sud	Régions côtières (coastal regions)
Grosse production Bon marché	Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap, Californie, Central Valley (Chili), Pays d'Oc IGP, Val de Loire IGP, Sud de l'Italie, Argentine
Assemblages	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + cépages locaux, Chardonnay + Pinot Noir (vins mousseux)
SAUVIGNON BLANC	
France	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Nouvelle-Zélande	Marlborough
Californie	Napa Fumé Blanc
Chili	Casablanca
Afrique du Sud	Coastal Region (région côtière)
Grosse production Bon marché	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d'Oc, Californie, Chili (Central Valley)
Assemblages	Sauvignon Blanc + Sémillon

Les principaux cépages blancs (suite)

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
RIESLING	
Allemagne	Moselle, Rheingau, Palatinat (Pfalz)
France	Alsace
Autriche	
Australie	Clare Valley, Eden Valley
Grosse production Bon marché	Allemagne (en assemblage)
Assemblages	Assemblages de Riesling avec d'autres cépages aromatiques

Les principaux cépages noirs

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
PINOT NOIR	
France	Bourgogne : Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Allemagne	Palatinat (Pfalz), Baden
Nouvelle-Zélande	Martinborough, Marlborough, Central Otago
Australie	Yarra Valley, Mornington Peninsula
États-Unis	Californie : Santa Barbara, Sonoma, Carneros Oregon
Chili	Central Valley
Afrique du Sud	Régions côtières (coastal regions)
Grosse production Bon marché	Chili
Assemblages	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vins mousseux)
CABERNET SAUVIGNON ET MERLOT	
France	Bordeaux : Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol
Californie	Napa Valley
Chili	Central Valley, Maipo, Rapel
Argentine	Mendoza
Australie	Coonawarra, Margaret River
Nouvelle-Zélande	Hawkes Bay
Afrique du Sud	Stellenbosch
Grosse production Bon marché	Pays d'Oc IGP, Californie, Chili (Central Valley), Mendoza, Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap, Nord de l'Italie
Assemblages	Cabernet Sauvignon + Merlot, Cabernet Sauvignon + Shiraz

Les principaux cépages noirs (suite)

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
France	Côtes du Rhône septentrionales : Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie Côtes du Rhône méridionales : Côtes du Rhône, Côte du Rhône Villages (+ nom), Châteauneuf-du-Pape
Espagne	Rioja, Navarra, Priorat
Australie	Australie-Méridionale : Barossa, McLaren Vale, État de Victoria : Heathcote Nouvelle-Galles du Sud : Hunter Valley, Australie-Occidentale (Western Australia)
Grosse production Bon marché	Australie du Sud-Est, Côtes du Rhône, Sud de la France (Coteaux du Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP) Espagne (la Mancha, Valdepeñas).
Assemblages	Grenache + Shiraz , Shiraz + Cabernet Sauvignon, Shiraz + Viognier

OBJECTIF 3 - SAVOIR UTILISER LES TERMES FIGURANT SUR LES ÉTIQUETTES POUR DÉDUIRE LE STYLE ET LES ARÔMES DES VINS TRANQUILLES ÉLABORÉS DANS LES PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DU MONDE.

Critères d'évaluation

- 1 Identifier les **régions productrices** parmi les principales régions du monde.
- 2 Décrire le **style des vins** produits dans ces régions productrices.
- 3 Identifier les **cépages principaux** utilisés pour la production de vin dans ces régions.
- 4 Définir le sens des **termes courants figurant sur l'étiquette, concernant la région**, utilisés dans ces régions productrices.
- 5 Définir le sens **des termes courants figurant sur l'étiquette, concernant le style ou la qualité du vin**, dans les principales régions productrices du monde.

PARTIE A	RÉGIONS PRODUCTRICES
France	Bourgogne : Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Bordeaux : Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Émilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Rhône : Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loire : Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Alsace
	Languedoc Roussillon : Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP
	Cépages régionaux importants, selon la zone : Noir : Gamay Blanc : Melon Blanc, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Allemagne	Moselle, Rheingau, Pfalz
Italie	Piémont et Nord-Ouest : Barolo, Barbaresco, Gavi
	Veneto et Nord-Est : Valpolicella, Soave
	Toscane et centre : Chianti, Brunello di Montalcino
	Sud : Pouilles (Puglia), Taurasi, Sicile
	Cépages régionaux importants : Noir : Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Blanc : Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Espagne	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalogne (Catalunya), La Mancha, Valdepeñas, Rias Baixas, Priorat
	Cépages régionaux importants : Noir : Tempranillo, Garnacha (Grenache)
Portugal	Douro
États-Unis	Californie : région côtière (coastal), Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregon
	Cépages régionaux importants : Noir : Zinfandel

PARTIE A	RÉGIONS PRODUCTRICES
Argentine	Mendoza, Cafayate Cépages régionaux importants : Noir : Malbec Blanc : Torrontès
Chili	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua Cépages régionaux importants : Noir : Carmenère
Australie	Australie-Méridionale, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Australie-Occidentale, Margaret River Cépages régionaux importants : Blanc: Semillon
Nouvelle-Zélande	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Afrique du Sud	Régions côtières (coastal regions), Stellenbosch Cépages régionaux importants : Noir : Pinotage Blanc : Chenin Blanc

PARTIE B	TERMES INDIQUANT LA QUALITÉ OU LE STYLE
France	Appellation d'Origine contrôlée (AOC), IGP Général : rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages Bourgogne et Beaujolais : Premier cru, Grand Cru, Nouveau Bordeaux : Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Loire : Sur Lie Alsace : Grand Cru
Allemagne	Landwein, QbA, Prädikatswein, Liebfraumilch, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italie	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Espagne	DOCa, DO, Vino da la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
États-Unis	Californie : Central Valley
Australie	South-Eastern Australia (Australie du Sud-Est)
Afrique du Sud	Ouest de l'état du Cap
Général	Cuvée, boisé (oaked), fermenté ou vieilli en fût, botrytis ou pourriture noble, biologique, filtré ou non-filtré

OBJECTIF 4 - SAVOIR UTILISER LES TERMES FIGURANT SUR LES ÉTIQUETTES POUR DÉDUIRE LE STYLE, LES ARÔMES ET LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES VINS MOUSSEUX ÉLABORÉS DANS LES PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DU MONDE.

Critères d'évaluation

1. Sélectionner **les pays et les régions les plus importants pour** la production de vin mousseux.
2. Décrire les **cépages les plus importants** utilisés dans la production de vin mousseux.
3. Décrire les **méthodes de production** des vins mousseux les plus courants.
4. Définir les **termes les plus importants figurant sur les étiquettes** des vins mousseux, à la fois pour les vins bon marché produits en gros volumes, et pour les vins de qualité.
5. Décrire le **style** des vins à partir de ces termes.

PARTIE A	RÉGIONS / PAYS LES PLUS IMPORTANTS
France	Champagne, Crémant, Saumur
Espagne	Cava
Allemagne	Sekt
Italie	Asti, Prosecco
Australie	
Nouvelle-Zélande	
Californie	

PARTIE B	PRINCIPAUX CÉPAGES
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

PARTIE C	MÉTHODES DE PRODUCTION
Méthodes	Fermentation en bouteille, fermentation en cuve

PARTIE D	TERMES LES PLUS COURANTS (qualité et style)
Général	Brut, non-millésimé, millésimé, Méthode traditionnelle, fermentation en bouteille

OBJECTIF 5 - SAVOIR UTILISER LES TERMES FIGURANT SUR LES ÉTIQUETTES POUR DÉDUIRE LE STYLE, LES ARÔMES ET LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES VINS DOUX ET DES VINS FORTIFIÉS ÉLABORÉS DANS LES PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DU MONDE.

Critères d'évaluation

1. Décrire les **cépages les plus importants** utilisés dans la production de vins doux et de vins fortifiés.
2. Nommer les **méthodes de production** des vins doux et des vins fortifiés les plus courants.
3. Définir les **termes principaux figurant sur les étiquettes** des vins doux et des vins fortifiés, à la fois pour les vins bon marché produits en gros volumes, et pour les vins de qualité.
4. Décrire le **style** des vins à partir de ces termes.

PARTIE A	CÉPAGES LES PLUS IMPORTANTS
Cépages	Sémillon, Muscat, Riesling
PARTIE B	MÉTHODES DE PRODUCTION
Xérès	Fortification (vinage) après la fermentation, vieillissement
Porto, VdN	Fortification (mutage) pour interrompre la fermentation, vieillissement
Non fortifié, de qualité	Pourriture noble/ botrytis, icewine, raisins flétris
Gros volumes - bon marché	Filtration des levures, addition de jus de raisin non fermenté/ concentré
PARTIE C	TERMES LES PLUS IMPORTANTS
France	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espagne	Moscatel de Valencia, Xérès-Sherry, (Fino, Amontillado, Oloroso)
Allemagne	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Porto/Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hongrie	Tokaji
Australie	Botrytis Sémillon, Rutherglen Muscat
Gros volumes - bon marché	Porto Ruby, Cream Sherry, Valencia

OBJECTIF 6 - SAVOIR UTILISER LES TERMES FIGURANT SUR LES ÉTIQUETTES POUR DÉDUIRE LE STYLE, LES ARÔMES ET LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES SPIRITUEUX ET LIQUEURS.

Critères d'évaluation

1. Nommer les **méthodes** et les **ingrédients de base** utilisés pour la production des liqueurs et des spiritueux les plus courants.
2. Définir les **termes principaux figurant sur les étiquettes** des spiritueux et des liqueurs, à la fois pour les spiritueux bon marché produits en gros volumes, et pour les spiritueux de qualité.
3. Décrire le **style** des spiritueux et des liqueurs à partir de ces termes.

PARTIE A	MÉTHODES DE PRODUCTION ET INGRÉDIENTS DE BASE
Général	Alambic discontinu à repasse, alambic à distillation continue
Brandy	Raisins, vin, distillation, maturation
Whisky	Orge maltée, autres céréales, conversion, fermentation, distillation, maturation
Rhum	Canne à sucre, mélasses, maturation, addition de couleur
Tequila	Agave, conversion, maturation
Gin	Ingrédients aromatiques : genièvre, coriandre, angélique, zestes de citrons Aromatisation : mélange à froid, distillation
Vodka	Céréales, autres matières premières (n'importe laquelle), filtration
Liqueurs	Fruits, plantes aromatiques - fèves, noyau, fruits secs - produits laitiers. Addition d'édulcorant, aromatisation, addition de couleurs
PARTIE B	TERMES LES PLUS IMPORTANTS
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish Brandy, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisky	Scotch (Écossais) : Blended, Malt Irish (Irlandais) Américain (whiskey) : Bourbon, Tennessee, Canadian (Canadien)
Rhum	
Tequila	Silver/plata, golden, Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry Gin
Vodka	
Liqueurs	

OBJECTIF 7 - ETRE CAPABLE DE DONNER DES INFORMATIONS ET DES CONSEILS SUR LES VINS ET SPIRITUEUX AUX CONSOMMATEURS ET AU PERSONNEL.

Critères d'évaluation

1. Utiliser les connaissances acquises sur le produit pour donner des **conseils sur le style, la qualité et le prix**, répondant aux attentes des consommateurs.
2. Utiliser les connaissances acquises sur le produit pour **conseiller d'autres vins dans un style similaire**, répondant aux attentes des consommateurs.
3. Appliquer les **principes de base des accords mets et vins**, pour conseiller des assortiments qui conviennent.
4. Donner des conseils sur **la conservation et le service** des vins et spiritueux pour les consommateurs et le personnel.
5. Décrire **les défauts les plus communs** rencontrés dans le vin.
6. Connaître **la législation** liée à la consommation d'alcool.
7. Connaître les problèmes de **santé, de société et de sécurité** liés à la consommation de vins et d'alcool.

PARTIE A	CARACTÉRISTIQUES DU STYLE
Décrire Un Vin En Utilisant L'approche Systématique Du WSET®	Apparence, nez, palais, conclusions

PARTIE B	ACCORDS METS ET VINS : PRINCIPES DE BASE
Prise en compte du vin	Intensité des saveurs, caractéristiques des saveurs, corps, acidité, tannins, douceur
Prise en compte de la nourriture	Intensité des saveurs, caractéristiques des saveurs, acidité, umami, sucré, salé, épicé, richesse, gras, onctuosité

PARTIE C	CONSERVATION ET SERVICE
Conservation	Conditions optimales, effets d'une mauvaise conservation
Service	Ordre de service, température de service, ouvrir et mettre en carafe, les verres, le matériel
Sélection d'un vin	Goût du consommateur, prix, circonstance, demandes du consommateur

PARTIE D	DÉFAUTS LES PLUS COMMUNS
Défauts	(vin) bouchonné, oxydé, défectueux

PARTIE E	LÉGISLATION, PROBLÈMES DE SOCIÉTÉ, SANTÉ, ET SÉCURITÉ
Consommation raisonnée, responsabilité	Consommation raisonnée et modérée d'alcool

OBJECTIF 8 - ETRE CAPABLE DE PRODUIRE DES NOTES ANALYTIQUES DE DÉGUSTATION SUR LES VINS EN UTILISANT DES TERMES RECONNUS PAR L'INDUSTRIE DES BOISSONS.

Critères d'évaluation

1. Décrire les **caractéristiques principales** des vins selon les termes figurant sur l'étiquette, concernant la région, le cépage, le style et la qualité, au moyen de termes de dégustation reconnus par l'industrie des boissons.

APPROCHE SYSTÉMATIQUE de la DÉGUSTATION du WSET® niveau 2- Intermediaire		
Apparence	Limpidité	limpide - terne
	Intensité	pâle - moyenne - intense
	Couleur	<i>Blanc</i> : citron - or - ambré <i>Rosé</i> : rose - saumon - orangé <i>Rouge</i> : violacé - rubis - grenat - brun
Nez	Condition	net - pas net (défectueux)
	Intensité	légère - moyenne - prononcée
	Caractères des arômes	fruité - floral - épicé - végétal - chêne- autre
Palais	Douceur	sec - pas tout à fait sec - demi-sec - doux
	Acidité	faible - moyenne – élevée
	Tannins	faibles - moyens – puissants
	Corps	léger - moyen/corsé – charpenté
	Caractères des arômes	fruité - floral - épicé - végétal - chêne - autre
	Longueur	court - moyen – long
Conclusion	Qualité	défectueux - médiocre - acceptable - bon - très bon - excellent

VINS ET SPIRITUEUX		
GÉNÉRAL	Rouge	Un vin rouge de marque, bon marché, produit en gros volumes Un vin rouge de qualité du Nouveau Monde, charpenté, vieilli en fût (pas un cépage cité dans l'élément 2, par exemple un Zinfandel.) Un Cabernet Sauvignon de qualité du Nouveau Monde Un Pinot Noir de qualité du Nouveau Monde Un Merlot bon marché, produit en gros volumes
	Rosé	Un rosé sec (par exemple rosé de Navarre ou Tavel)
	Blanc	Un vin blanc non passé en fût de chêne (par exemple Soave, Pinot Grigio italien). Un vin blanc aromatique non passé en fût de chêne (par exemple Gewurztraminer, Torrontès) Un Chardonnay bon marché, produit en gros volumes Un Chardonnay du Nouveau Monde fermenté en barrique Un blanc sec boisé autre que Chardonnay (par exemple Fumé Blanc, Chenin Blanc boisé) Un vin de dessert non botrytisé (par exemple Vin doux naturel) Un vin blanc doux ou demi-doux (par exemple Vouvray doux ou Tokaji)
VINS ET SPIRITUEUX PAR PAYS OU RÉGION		
BORDEAUX	Rouge	Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc / Pauillac / Margaux)
	Blanc	Sauternes
BOURGOGNE	Rouge	Appellation communale de Côte d'Or ou Premier Cru Beaujolais ou Beaujolais-Villages
	Blanc	Chablis Premier Cru Appellation communale de Côte d'Or ou Premier Cru
LOIRE	Blanc	Sancerre ou Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvres-et-Maine sur lie
VALLÉE DU RHÔNE	Rouge	Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape, Syrah du Rhône septentrional
ALLEMAGNE	Blanc	Einzellage Riesling Kabinett ou Spätlese de Moselle
ITALIE	Rouge	Barolo Valpolicella Chianti
ESPAGNE	Rouge	Un vin rouge bon marché d'Espagne (par exemple Rioja Roven de base) Rioja Reserva ou Gran Reserva

VINS ET SPIRITUEUX PAR PAYS OU RÉGION suite		
AUSTRALIE	Rouge	Shiraz de qualité de la Barossa Valley
	Blanc	Riesling de Clare Valley ou Eden Valley
NOUVELLE-ZÉLANDE	Blanc	Sauvignon Blanc de Marlborough
VINS MOUSSEUX		Champagne non millésimé Cava Prosecco ou Asti Un vin mousseux du Nouveau Monde fermenté en bouteille
VINS FORTIFIÉS	Porto	LBV
	Xérès	Fino
SPIRITUEUX		Rhum blanc ou Vodka non aromatisée London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

1 Méthode d'évaluation

L'évaluation des candidats au Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® prend la forme d'un examen écrit à livre fermé, de 50 questions de QCM, à faire en une heure.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et le matériel pédagogique recommandé contient toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour réussir, il faut avoir répondu correctement à 55% des questions.

Le département du WSET® Awards ne délivre pas de qualification en cas d'absence, il faut avoir passé toutes les épreuves.

2 Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les centres agréés approuvés (APP) par le WSET®. D'un point de vue administratif, les centres agréés doivent respecter le cahier des charges tel qu'il est détaillé dans le guide des centres (Operating Handbook).

3 Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET® Awards, selon la procédure suivante :

Une liste générale des notes de tous les candidats est envoyée au centre agréé, qui communique les résultats à chaque candidat.

Les délais de publication des résultats sont d'environ une à deux semaines à compter de la réception des copies.

L'envoi des courriers et des diplômes aux candidats qui ont réussi se fait via le centre agréé.

4 Précisions sur l'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®.

L'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® consiste en un QCM de 50 questions. Chaque question n'a qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée en remplissant une grille, lisible par un ordinateur. Le surveillant de l'examen donnera toutes les indications sur la façon de répondre sur la grille le jour de l'examen. Chaque question vaut un point, il n'y a pas de points négatifs pour les réponses fausses.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® sont élaborés avec soin en respectant la répartition de chaque partie comme indiqué dans le programme. Un tableau détaillé montrant la répartition des questions se trouve page 23.

Questionnaire à choix multiple

Tous les sujets d'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux sont élaborés avec soin en respectant le poids de chaque élément. Le tableau ci-dessous rend compte du poids de chaque question :

OBJECTIF	DIFFÉRENTES PARTIES	Nb de questions
1	Conditions	6
	Facteurs environnementaux	
	Viticulture	
	Vinification	
	Élevage / maturation	
2	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon et Merlot	
	Shiraz / Syrah et Grenache / Garnacha	
3	France	16
	Allemagne	
	Italie	
	Espagne	
	Portugal	
	États-Unis	
	Argentine	
	Chili	
	Australie	
	Nouvelle-Zélande	
	Afrique du Sud	
	Principaux termes figurant sur les étiquettes	
	4	
Termes importants figurant sur les étiquettes		
Régions les plus importantes		
Cépages les plus importants		
5	Méthode de production	3
	Termes importants figurant sur les étiquettes	
	Cépages les plus importants	
6	Termes importants figurant sur les étiquettes	4
	Méthode de production et ingrédients de base	
7	Caractéristiques des styles, vente	4
	Principes des accords mets et vins	
	Conservation et service	
	Principaux défauts	
	Législation, problèmes sociaux, de santé et de sécurité	
8	Approche systématique de la dégustation	6
Nombre total de questions		50

Exemples de questions du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET®

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets antérieurs des examens du WSET® Certificate de Niveau 2. Pour donner aux étudiants une idée du type de questions qui peuvent être posées, voici une sélection de questions, dont les réponses figurent à la fin. L'examen est composé de 50 questions similaires à celles qui suivent.

1. Par rapport aux vins rouges, les vins blancs fermentent généralement à :
 - a) Des températures soit plus élevées, soit plus basses
 - b) La même température
 - c) Des températures plus élevées
 - d) Des températures plus basses
2. Quel cépage produit des vins blancs de grande qualité à la fois en Allemagne et en Australie ?
 - a) Le Merlot
 - b) Le Sémillon
 - c) Le Shiraz
 - d) Le Riesling
3. Le Pinotage est un cépage surtout utilisé pour élaborer des :
 - a) Vins rouges d'Afrique du Sud
 - b) Vins fortifiés du Portugal
 - c) Vins blanc d'Australie
 - d) Vins rosé de Californie
4. Quels termes indiquent que le vin a passé un certain temps en fût de chêne ?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhone
 - d) Crianza
5. Un Tawny Port (porto Tawny)
 - a) A une couleur dorée et des arômes de levure
 - b) A des tannins puissants et une forte acidité
 - c) Est doux avec des arômes de fruits **secs**
 - d) Est effervescent et sec

Solutions des questions données en exemple:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1 Conditions d'inscription

1.1 Autorisation

- 1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen doivent avoir l'âge minimum requis pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu, ou se préparer à l'examen en étant inscrits à un programme d'étude officiellement reconnu, ou alors avoir une autorisation parentale.
- 1.1.2 Il n'y a pas de restriction à l'inscription au diplôme de niveau 2 du WSET® même si on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.
- 1.1.3 Les étudiants en dessous de l'âge légal autorisé pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays dans lequel se tient l'examen ne seront pas autorisés à déguster d'échantillon au cours de leur

formation, mais cela n'empêche pas de réussir l'examen. De même, les étudiants qui choisissent de ne pas déguster pour des raisons de santé, religieuses ou autres, pourront aussi très bien réussir l'examen.

1.2 Connaissances pré-requises

- 1.2.1 Aucune connaissance ou expérience dans le domaine des boissons alcoolisées n'est exigée des candidats.
- 1.2.2 Les niveaux indicatifs de compétence de lecture, d'écriture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont ceux exigés pour le niveau 2 au Royaume-Uni, dans la **langue utilisée** pour l'examen, soit le niveau B1 du CECRL en anglais.

2 Format des épreuves et résultats

- 2.1 L'épreuve du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® se déroule à livre fermé et dure une heure ; elle consiste en un Questionnaire à Choix Multiple (QCM), chaque question valant un point.

% de bonnes réponses:	Mentions
85% et plus	Avec distinction
70% à 84%	Avec mérite
55% à 69%	Passable
45% à 54%	Échec
44% et moins	Échec, non classé

- 2.2. Les résultats et les diplômes pour les candidats ayant réussi seront envoyés aux centres agréés (APP) dans un délai d'une à deux semaines après réception des copies.

3 Conditions spéciales

Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur centre agréé des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et surveillants auprès du WSET® Awards. La politique en vigueur au WSET® Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés.

4 Redoublements

Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions. Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Conduite de l'examen et conditions

5.1 Il est obligatoire que les candidats acceptent les conditions suivantes :

- ? Au début de l'examen tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
- ? L'examen doit durer une heure maximum.
- ? Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse.
- ? Aucune communication, quelle qu'en soit la raison, n'est autorisée entre les candidats.

- ? L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- ? L'usage de tout dictionnaire est interdit.
- ? L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.
- ? Les candidats qui arrivant après le début de l'examen sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats.
- ? Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen ne soient écoulées.
- ? Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle d'examen sauf pendant les dix dernières minutes, à condition de ne pas déranger les autres candidats. Aucune réadmission n'est autorisée.
- ? Les surveillants n'ont pas le droit de commenter, d'interpréter, ou d'exprimer une opinion sur les questions de l'examen.
- ? Tout candidat soupçonné de fraude devra quitter la salle immédiatement. Sa copie sera examinée par une commission spéciale qui déterminera sa validité et se prononcera sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen.
- ? Il est interdit d'emporter les sujets en dehors de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs.

5.2 Les candidats doivent aussi accepter de respecter les instructions du surveillant de l'examen. En cas de refus de la part d'un candidat, ses résultats pourront être invalidés.

5.3 Une fois rendues, les copies d'examen deviennent la propriété du WSET® et ne seront pas rendues aux candidats.

6 Commentaires, réclamations et appels

Les candidats qui demandent un commentaire ou une réévaluation de leur examen doivent prendre contact avec leur centre agréé et demander un formulaire de réclamation et de réévaluation des examens. Le formulaire doit être rempli et envoyé au WSET® Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines qui suivent l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés une à deux semaines suivant la réception par le service WSET® Awards.

Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation ou d'une réévaluation d'un examen doivent contacter leur centre agréé et demander un formulaire d'appel de la décision. Le formulaire doit être rempli et envoyé au WSET® Awards accompagné du règlement correspondant dans les dix jours qui suivent la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés une à deux semaines suivant la réception par le service WSET® Awards.

7 Satisfaction des étudiants

Si un étudiant trouve que le centre agréé (APP) n'est pas à la hauteur des services attendus, ou a un comportement incompatible avec les niveaux d'exigence requis en termes d'administration,

d'enseignement, ou d'organisation des examens, ils doivent d'abord en faire part à leur centre. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, les étudiants doivent contacter par mail le directeur de notre service qualité, John Townley, à jtownley@wset.co.uk. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le service WSET® Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

8 Droits du WSET® Awards

Le WSET® Awards se réserve le droit de modifier le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.

Wine & Spirit Education Trust
39 - 45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
e-mail wset@wset.co.uk
internet www.wsetglobal.com

©Wine & Spirit Education Trust 2011

Tous droits réservés. Toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle, quels que soient la forme ou le procédé (électronique ou mécanique, y compris la photographie, la photocopie ou l'enregistrement et le stockage sur un support) est illicite et interdite sans l'accord préalable des auteurs ou de l'éditeur

Conception et réalisation : Design Study Limited 020 8763 2582 • Imprimé par : LEA Printers 0845 232 2322

Contacts au WSET®

Wine & Spirit Education Trust

International Wine & Spirit Centre . 39-45 Bermondsey Street . London . SE1 3XF . Royaume Uni

Pour obtenir une liste des centres agréés (Approved Programme Providers) les plus proches, pour s'inscrire et préparer un diplôme du WSET®, consulter le site du WSET® :

www.wsetglobal.com

Pour obtenir le dossier de candidature de centre agréé (APP), un exemplaire de notre politique de non-discrimination et d'égalité des chances, et le règlement du service client,

contacter John Townley

Tel : + 44 (0)20 7089 3843

e-mail : jtownley@wset.co.uk

Pour toute autre demande, voir le site

www.wsetglobal.com

ou contacter

WSET® Awards

Tel : + 44 (0)20 7089 3840

Fax : + 44 (0)20 7089 3846

e-mail : awards@wset.co.uk

Le WSET® est heureux d'avoir le soutien des sociétés suivantes, qui aident à promouvoir la qualité des formations et des diplômes en vins et spiritueux :



Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre •
39-45 Bermondsey Street • London •
SE1 3XF • England

Tel: **020 7089 3800**

Fax: **020 7089 3847**

email: wset@wset.co.uk

site Internet: **www.wsetglobal.com**