

47, rue de Berri
75008 Paris
+33 (0)1 44 77 99 92



79, Av. Franklin Roosevelt
77210 Fontainebleau-Avon
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

WSET Niveau 3

Formation en 100% présentiel

*5 journées non-consécutives de 9h30 à 18h30 + 6^{ème} ½ journée consacrée à l'examen
soit 43h de formation sur notre école*

Les objectifs de la formation

- ✓ Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière 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.

Le public concerné

- ✓ Les professionnels travaillant dans les métiers du vin ou celles et ceux qui souhaitent se reconverter dans ce secteur.
- ✓ Professionnels ou amateurs passionnés souhaitant maîtriser les principes de la dégustation analytique et structurée du vin, et curieux de s'ouvrir aux grands vignobles du monde.

V5 du 01/06/2023

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75



47, rue de Berri
75008 Paris
+33 (0)1 44 77 99 92



79, Av. Franklin Roosevelt
77210 Fontainebleau-Avon
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

Conditions d'admission

- ✓ Etre diplômé du WSET Niveau 2 OU justifier de diplôme(s) et/ou expérience(s) professionnelle(s) permettant l'équivalence du Niveau 2. Cette équivalence sera exclusivement validée par notre équipe pédagogique.
- ✓ Cette formation s'adresse exclusivement à des personnes majeures.
- ✓ Les inscriptions doivent être réalisées au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la formation. A moins de 10 jours, merci de nous contacter par [mail](mailto:contact@thewineschool.fr).
- ✓ Nous veillons au respect des conditions d'accueil des personnes en situation de handicap et étudions au cas par cas toutes les situations afin d'envisager une intégration dans la formation. Si le handicap nécessite un ajustement raisonnable des conditions d'accueil et des modalités d'évaluation, le candidat devra alerter The Wine School dès son inscription avec un **délai minimum de 5 à 8 semaines**. Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés. Pour toute question concernant une situation de handicap, quelle qu'elle soit, et pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec **Delphine**, notre **Responsable Handicap**, par [mail](mailto:contact@thewineschool.fr).

Le programme de la formation

Le programme est organisé en 15 sessions déroulées sur les 5 journées de formation :

- ✓ Session 1 : Introduction à la formation et technique de dégustation
- ✓ Session 2 : Facteurs naturels et humains dans les vignes
- ✓ Session 3 : Facteurs humains dans les chais de vinification
- ✓ Session 4 : Vins blancs d'Alsace, d'Allemagne, d'Autriche et de Tokaj
- ✓ Session 5 : Vins blancs de Bourgogne, du Val de Loire et de Bordeaux
- ✓ Session 6 : Vins rouges et rosés de Bordeaux, du Sud-Ouest de la France et du Val de Loire
- ✓ Session 7 : Vins rouges de Bourgogne et du Beaujolais et vins rouges et blancs du Rhône septentrional
- ✓ Session 8 : Vins rouges, blancs et rosés du Rhône méridional et du Sud de la France. Vins rouges d'Espagne et vins blancs d'Espagne et du Portugal
- ✓ Session 9 : Vins rouges du nord de l'Espagne et vins rouges et blancs d'Italie du Nord

V5 du 01/06/2023

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75



47, rue de Berri
75008 Paris
+33 (0)1 44 77 99 92



79, Av. Franklin Roosevelt
77210 Fontainebleau-Avon
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr

- ✓ Session 10 : Vins rouges et blancs du centre et du Sud de l'Italie, vins rouges du Portugal et vins rouges et blancs de Grèce
- ✓ Session 11 : Vins rouges haut de gamme de Nouvelle-Zélande, des États-Unis et d'Australie
- ✓ Session 12 : Vins blancs haut de gamme de Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud, d'Australie, des États-Unis et du Canada
- ✓ Session 13 : Spécialités régionales d'Australie, d'Afrique du Sud et des États-Unis. Vins rouges et blancs haut de gamme d'Argentine et du Chili
- ✓ Session 14 : Vins effervescents
- ✓ Session 15 : Vins fortifiés

Examen théorique et de dégustation à l'aveugle sur une 6^{ème} demi-journée.

Les moyens et outils pédagogiques

- ✓ **Le formateur :**
 - Tous nos formateurs sont des experts de l'univers du vin, agréés par le WSET et habilités à enseigner. Ces professionnels, passionnés et passionnants, vous partageront leurs expériences.
- ✓ **La dégustation :**
 - Nous proposons une sélection d'au minimum 72 vins français et étrangers
- ✓ **Les supports :**
 - Un pack pédagogique, intitulé *Comprendre le Vin : Expliquer le style et la qualité*, est envoyé au stagiaire sous 72h après réception de son inscription. Il se compose :
 - Un livre abordant les thèmes de la viticulture, de l'œnologie, et de la méthode de dégustation
 - Un livre reprenant les principaux points abordés lors de la formation, des cartes viticoles, des exercices d'auto-évaluation et des notes de dégustationIl est indispensable d'en prendre connaissance avant le début de la formation (*temps estimé du travail personnel entre 60h et 80h*) afin de profiter pleinement de la formation et de réussir au mieux l'examen.
 - Une fiche récapitulative de la méthode d'apprentissage de la dégustation avec *l'Approche systématique de la dégustation* pour le WSET Niveau 3.
 - Projections et supports numériques pendant la formation

V5 du 01/06/2023

SAS au capital social de 10.000€, RCS Paris 809 153 505 - NAF 8532Z - n° DA 11 75 53194 75



47, rue de Berri
75008 Paris
+33 (0)1 44 77 99 92

79, Av. Franklin Roosevelt
77210 Fontainebleau-Avon
+33 (0)1 60 57 59 88

contact@thewineschool.fr
www.thewineschool.fr



✓ **L'évaluation :**

- Tout au long de la formation, le formateur vous interrogera et vous guidera sur les points cruciaux à retenir afin de vous préparer au mieux à l'examen (6^e demi-journée).
- Une 6^{ème} demi-journée sera consacrée à l'examen. Le *Diplôme de Niveau 3 en Vins du WSET* est évalué par un examen à livre fermé composé de 2 épreuves :
 - Une épreuve théorique d'une durée de **2 heures** constituée de **50 questions à choix multiples** et de **questions à réponses courtes**.
 - Une épreuve de **dégustation à l'aveugle de 2 vins**, d'une durée de **30 minutes**, afin d'évaluer les capacités d'un candidat à décrire précisément un vin et à en analyser la qualité.

Il convient d'obtenir au moins **55% de bonnes réponses**, à **chacune des épreuves**, pour valider le *Diplôme de Niveau 3 en Vins du WSET*.

Le diplôme

Les résultats sont transmis par mail aux candidats 8 à 10 semaines après l'examen.

Si l'examen est réussi, le diplôme est envoyé au stagiaire 2 à 3 semaines plus tard. Si le stagiaire ne valide pas son examen, il en est informé et aura la possibilité de ne repasser que l'examen lors d'une prochaine session.