

WSET NIVEAU 2 en spiritueux

Objectifs: Acquérir des connaissances approfondies sur toutes les catégories de spiritueux et maîtriser les techniques de dégustation. Le programme détaille les différentes techniques de production, les profils de chaque style de spiritueux et des principales marques par catégorie.

Les candidats seront en capacité de conseiller et informer sur la typicité, la qualité et le service d'un spiritueux.

Public concerné: Professionnels de la filière des spiritueux ou travaillant au contact du produit. Amateurs.

Méthode et Outils: - Théorie: Livres de préparation envoyés à l'inscription.

- Pratique: 25 spiritueux dégustés en classe

- Examen: 50 questions QCM (1h)

Langues: Anglais / Français (Aout 2018)

PROGRAMME

Durée : 2 jours (14h)

Jour 1

Section 1 : La dégustation

1. Techniques de dégustation
2. Commentaires de dégustation

Section 2 : L'élaboration

1. Les matières premières
2. Les différents alambics
3. Les étapes de la distillation
4. Elevage et rectification

Section 3 : Vodka, Anisés et Liqueurs

1. Vodka : production, styles et qualités
2. Les gins et anisés
3. Liqueurs et Bitter

Section 4 : Spiritueux de canne à sucre

1. Production et distillation
2. Les différents styles de rhums

Section 5 : Tequila

1. Production et distillation
2. Les différents styles de téquila

Jour 2

Section 6 : Spiritueux à base de fruit

1. Production et distillation
2. Cognac, Armagnac
3. Brandy de Jerez, Pisco, Grappa
4. Calvados

Section 7: Whisk(e)y

1. Production et distillation
2. Scotch Whisky
3. Irish Whiskey
4. Bourbon, Tennessee, Canadien

Examen :

50 questions à choix multiples (1h)