

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

WSET® - Niveau 1

7 heures / 1 journée / 9h-17h

Présentiel / Salle de dégustation professionnelle

12 participants maximum

7 vins dégustés

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET®

FORAMTION EN PARTENARIAT AVEC VINORAMA ACADEMY

Tarif : 12 000 MUR

Prochaines sessions
23 et 24 novembre 2026
14 et 15 décembre 2026

Inscription : contact@eivb.mu

EIVB
Espadon Lane Saint Martin, Baie du Cap
Charles Croisette - Tél. : +33 6 50 46 27 24
Jean Desvaux - Tél. : +230 5936 8972

Une première approche professionnelle du monde du vin

Le Wine & Spirit Education Trust (WSET®) est un organisme international spécialisé dans les formations et qualifications dans le domaine des vins et spiritueux.

Le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET® constitue une introduction accessible et structurée à l'univers du vin. Il s'adresse aux personnes ayant peu ou pas de connaissances et permet d'acquérir les fondamentaux nécessaires pour comprendre les principaux types et styles de vins, s'initier à la dégustation et maîtriser les bases de leur conservation et de leur service.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification ;
- reconnaître les principaux types et styles de vins ;
- identifier les caractéristiques essentielles des vins issus des principaux cépages ;
- comprendre les principes de base relatifs au stockage et à la conservation du vin ;
- connaître les températures et principes de service adaptés aux différents styles de vins ;
- comprendre les principales interactions entre les mets et les vins.

Ces compétences correspondent aux trois objectifs d'apprentissage définis par le programme officiel WSET®.

(•••)

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

WSET® - Niveau 1

LE PROGRAMME

Découvrir la vigne et la vinification

- Les principales parties du raisin
- Les grandes étapes du cycle de la vigne
- L'influence du climat
- Les principes de la fermentation alcoolique
- Les principales étapes d'élaboration des vins blancs, rouges et rosés

Découvrir les principaux types et styles de vins

- Vins tranquilles, effervescents et fortifiés
- Couleur, douceur, acidité, tannins, alcool et corps
- Arômes et saveurs
- Comprendre ce qui définit le style d'un vin

Découvrir les principaux cépages
Cépages blancs :
Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio et Riesling
Cépages rouges : Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir et Syrah/Shiraz.

S'initier à la dégustation
À travers différents vins et exercices sensoriels, les participants apprennent à observer, sentir et goûter un vin de manière structurée : apparence, arômes, douceur, acidité, tannins, alcool, corps et saveurs.

Conservation, service et accords mets & vins

- Conditions de stockage du vin
- Conservation d'une bouteille ouverte
- Températures de service
- Ouverture et service des vins tranquilles et effervescents
- Principales interactions entre les aliments et le vin : douceur, acidité, sel, umami, gras, piment…

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- aux professionnels du vin, de la restauration, de l'hôtellerie, du commerce ou du tourisme ;
- aux personnes souhaitant développer leurs connaissances dans le cadre de leur activité professionnelle ;
- aux personnes envisageant une reconversion dans l'univers du vin ;
- aux amateurs et passionnés souhaitant acquérir des connaissances structurées.

PRÉREQUIS

Aucune connaissance ou expérience préalable dans le domaine du vin n'est nécessaire.
La dégustation de boissons alcoolisées est soumise à la réglementation applicable. Une personne ne pouvant ou ne souhaitant pas consommer d'alcool peut suivre la formation et se présenter à l'examen sans participer à la dégustation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule en présentiel dans la salle de dégustation professionnelle de l'EIVB.

La pédagogie alterne :

- apports théoriques ;
- exercices sensoriels ;
- dégustations commentées ;
- échanges et exercices pratiques ;
- préparation à l'examen.

La formation est animée par un formateur habilité à dispenser le programme WSET®.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Chaque participant dispose des supports pédagogiques nécessaires à la préparation de la certification.
La salle de formation est équipée pour permettre la dégustation dans des conditions professionnelles.
Un accompagnement pédagogique peut être proposé en cas de difficulté rencontrée au cours de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET EXAMEN

La formation se termine par l'examen officiel du Diplôme de niveau 1 en vins du WSET®.

L'épreuve est réalisée à livre fermé et comprend :
30 questions à choix multiple – durée : 45 minutes.
Pour obtenir le diplôme, le candidat doit obtenir au minimum 70 % de bonnes réponses.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'inscription s'effectue auprès de l'EIVB, sous réserve des places disponibles. Un échange préalable permet de vérifier l'adéquation de la formation avec les besoins et objectifs du participant.

Délai d'accès : inscription au plus tard 15 jours avant le début de la session, sous réserve des places disponibles et des délais d'inscription à l'examen WSET®.

TARIF

Le tarif comprend la formation, les vins dégustés, les supports pédagogiques et l'inscription à l'examen WSET® : **12 000 MUR**

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter dès leur demande d'inscription afin d'étudier leurs besoins et les adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles pouvant être mises en place. Des aménagements spécifiques des conditions d'examen peuvent également être étudiés en fonction de la situation du candidat et des dispositions prévues par le WSET®.
Référente handicap EIVB : Charles CROISETTE

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 1 en vins du **WSET®**

Modalités

wsetglobal.com

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

Diplôme de niveau 1 en vins du **WSET**®

wsetglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1, 2018
Issue 1.1, 2021
Issue 1.2, 2022

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1 translated into French 2018
Issue 1.1 translated into French 2021
Issue 1.2 translated into French 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
1re édition en anglais, 2018
Édition 1.1 en anglais, 2021
Édition 1.2 en anglais, 2022

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Traduction française de la 1re édition, 2018
Traduction française de l'édition 1.1, 2021
Traduction française de l'édition 1.2, 2022

Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut être reproduit ni diffusé, même partiellement, sous quelque forme ou par quelque moyen, électronique ou mécanique, que ce soit, y compris par photocopie, enregistrement ou tout système de stockage ou de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable des éditeurs.

Traduction : Aquitaine Traduction
Révision technique : Fanny Darrieussecq OIV MSc.
Conception : Paul Barrett

Sommaire

Introduction		1
1	Introduction au Diplôme de niveau 1 en vins du WSET	2
2	Diplôme de niveau 1 en vins du WSET : objectifs	3
3	Échantillons recommandés pour la dégustation	6
4	Modalités de l'examen	7
5	Exemples de questions	8
6	Règlement de l'examen	9
7	Qualifications du WSET Awards	12
8	WSET Awards	13

Introduction

Ce livret contient les informations nécessaires pour les candidats et les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) sur le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 1 en vins. Ces objectifs doivent servir de base aux APP pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste d'échantillons recommandés pour la dégustation, des explications et conseils pour l'examen (notamment un programme détaillé), des exemples de questions, ainsi que le règlement.

Des renseignements sur les autres qualifications du WSET et le WSET Awards, la division chargée des examens, figurent également à la fin de ce document.

1 Introduction au Diplôme de niveau 1 en vins du WSET

Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le vin. Il est conçu comme une introduction solide mais simple. Ce diplôme sera utile à ceux ayant besoin de se familiariser avec les principaux types et styles de vins, par exemple les personnes gérant une large gamme de boissons incluant des vins, dans la vente au détail ou le secteur hôtelier.

Les candidats admis connaîtront ainsi les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification, les principaux types et styles de vins, les caractéristiques essentielles des vins issus des principaux cépages, quelques autres exemples de vins, et les principes de base relatifs au stockage et au service du vin. Ils seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir un vin.

Structure du diplôme

Objectifs

Ce diplôme couvre trois objectifs d'apprentissage.

Objectif 1	Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
Objectif 2	Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.
Objectif 3	Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en vins du WSET. Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

Total Qualification time (TQT ou temps total nécessaire à la préparation du diplôme) et Guided Learning Hours (GLH ou heures d'apprentissage dirigé)

Le TQT est une estimation du nombre total d'heures qu'un étudiant doit raisonnablement consacrer à l'acquisition du niveau de connaissances requis pour l'obtention du diplôme. Il comprend les GLH et le temps de travail personnel. Les GLH englobent toutes les sessions encadrées par un formateur et tous les examens surveillés.

Le TQT pour le Diplôme de niveau 1 en vins est de 6 heures, toutes sous forme de GLH. Cela inclut les 45 minutes de l'examen.

Recommandations pour la poursuite de la formation vers d'autres niveaux

Le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux du WSET.

2 Diplôme de niveau 1 en vins du WSET : objectifs

Objectif 1

Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

Critères d'évaluation

1. Citer les principales parties d'un grain de raisin et expliquer ce qu'elles contiennent.
2. Citer les principales étapes du cycle annuel de développement des raisins et expliquer ce qui se produit pendant la maturation.
3. Citer et définir les différents climats favorables à la viticulture et indiquer en quoi ils influent sur les caractéristiques des raisins.
4. Citer les prérequis et les produits de la fermentation alcoolique.
5. Citer et classer dans le bon ordre les principales étapes de l'élaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Critère 1 : composition d'un grain de raisin	
Parties d'un raisin	**Pellicule** – pigments, tannins **Pulpe** – eau, sucre, acides

Critère 2 : viticulture	
Principales étapes du cycle annuel de développement des raisins	Floraison, maturation des raisins

Critère 3 : climat	
Effet du climat	Climat frais, climat chaud

Critère 4 : fermentation alcoolique	
Prérequis de la fermentation alcoolique	Sucre, levures
Produits de la fermentation alcoolique	Alcool, dioxyde de carbone

Critère 5 : élaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés	
Élaboration des vins blancs	**Cépages** – blancs **Étapes** – foulage, pressurage, fermentation, élevage, mise en bouteille
Élaboration des vins rouges	**Cépages** – rouges **Étapes** – foulage, fermentation, soutirage, pressurage, élevage, mise en bouteille
Élaboration des vins rosés	**Cépages** – rouges **Étapes** – foulage, fermentation, soutirage, élevage, mise en bouteille

Objectif 2

Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.

Critères d'évaluation

1 Citer et définir les types de vins et les caractéristiques déterminant leur style.

2 Citer les principaux cépages et identifier les caractéristiques et le style des vins qui en sont issus.

3 Identifier des exemples de vins issus des principaux cépages et les associer à leurs cépages, types, caractéristiques et styles de vins.

4 Identifier d'autres exemples de vins et les associer à des types, caractéristiques et styles de vins.

Critère 1 : principaux types et styles de vins	
Types de vins	Tranquille, effervescent, fortifié
Caractéristiques des vins	**Couleur** – blanc, rouge, rosé **Caractéristiques notables** – douceur, acidité, tannins, alcool, corps **Arômes et saveurs typiques** – fruités, boisés, autres
Styles de vins	Combinaison des caractéristiques ci-dessus

Critère 2 : principaux cépages	
Cépages blancs	Chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio, riesling
Cépages rouges	Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah/shiraz

Critère 3 : exemples de vins issus des principaux cépages	
Blancs	Sancerre, chablis, bourgogne (blanc)
Rouges	Bourgogne (rouge), bordeaux
Effervescents	Champagne

Critère 4 : Autres exemples de vins	
Blancs	Sauternes
Rosés	White zinfandel
Rouges	Beaujolais, côtes-du-rhône, chianti, rioja, châteauneuf-du-pape
Effervescents	Prosecco, cava
Fortifiés	Xérès, porto

Objectif 3

Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

Critères d'évaluation

1 Identifier et définir les conditions idéales de stockage et les méthodes de conservation du vin.

2 Identifier la température de service recommandée pour les principaux types et styles de vins.

3 Décrire les bonnes méthodes d'ouverture et de service du vin.

4 Identifier les principales interactions entre les aliments et les vins et reconnaître l'effet qu'elles ont généralement sur un vin.

Critère 1 : stockage du vin	
Conditions idéales de stockage	Température, lumière, position de la bouteille
Conservation du vin	Système de vide, système à couverture de gaz

Critère 2 : température de service	
Vins blancs et rosés	Vins effervescents – bien frais Vins doux – bien frais Vins blancs et rosés, légers ou de corps moyen – frais Vins blancs de corps puissant – légèrement frais
Vins rouges	Vins rouges de corps moyen et puissant – température ambiante Vins rouges légers – légèrement frais

Critère 3 : service du vin	
Ouverture	Vin tranquille, vin effervescent
Service du vin	Verres, vérification de l'apparence et du bouquet du vin

Critère 4 : principales interactions entre les aliments et les vins	
Composantes des aliments qui influent sur le goût du vin	Douceur, umami, sel, acidité, intensité des saveurs, gras, saveur pimentée
Composantes du vin qui sont affectées par les aliments	Douceur, acidité, amertume (tannins, chêne), caractère fruité, alcool

3 Échantillons recommandés pour la dégustation

- trois vins rouges et deux vins blancs issus des principaux cépages, qui doivent présenter des caractéristiques notables contrastées
- un vin doux cité dans l'Objectif 2 ou un rosé

Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 1)

APPARENCE	
Couleur	blanc — rouge — rosé
NEZ	
Caractéristiques des arômes	*par ex.* arômes fruités, boisés, autres
PALAIS	
Caractéristiques notables	douceur, acidité, tannins, alcool, corps
Caractéristiques des saveurs	*par ex.* saveurs fruitées, boisées, autres

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018
L'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 1) ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET et sous réserve du respect de ses conditions générales. Pour plus d'informations, écrire à wset@wsetglobal.com.

4 Modalités de l'examen

Aspects administratifs

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

Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 30 questions à choix multiple, d'une durée de 45 minutes.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 70 % des questions.

Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 1 en vins du WSET

L'examen du Diplôme de niveau 1 en vins du WSET consiste en 30 questions à choix multiple. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée sur une feuille de réponse lisible par ordinateur. Toutes les instructions relatives au remplissage de cette feuille de réponse seront données par le surveillant le jour de l'examen. Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 1 en vins du WSET sont élaborés avec soin de manière à respecter le programme. Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

Objectif	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	6
2	18
3	6
	30 points

Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET Awards, selon la procédure ci-après.

- Le WSET Awards communique une liste électronique de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats.
- Le WSET Awards envoie ensuite les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

5 Exemples de questions

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie par les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées, vous en trouverez ci-dessous cinq exemples. L'examen est composé de 30 questions similaires.

1 Lequel de ces cépages produit des vins rouges ?

a Cabernet sauvignon

b Sauvignon blanc

c Riesling

d Chardonnay

2 Qu'est-ce que le chablis ?

a Un vin blanc sec

b Un vin rouge sec

c Un vin blanc doux

d Un vin rouge doux

3 Les vins rouges doivent être stockés au soleil.

a Vrai

b Faux

4 L'umami fait sembler les vins plus doux et fruités.

a Vrai

b Faux

5 Lequel de ces vins est fortifié ?

a Cava

b Beaujolais

c Prosecco

d Porto

Réponses

1a, 2a, 3b, 4b, 5d.

6 Règlement de l'examen

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 légal 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 de leurs parents ou de leur tuteur légal.

1.1.2 Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en vins du WSET, même si l'on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.

1.1.3 Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

1.2 Connaissances prérequises

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 en lecture, écriture et calcul nécessaires pour passer cet examen sont les suivants :

lecture et écriture : niveau 1 du cadre de référence britannique pour les compétences de base, ou niveau équivalent dans la langue utilisée pour l'examen ;

calcul : niveau 1 du cadre de référence britannique pour les compétences de base, ou équivalent.

2 Format des épreuves et résultats

2.1 Le Diplôme de niveau 1 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 45 minutes, composée de 30 questions à choix multiple valant chacune un point.

2.2 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note de 70 % et plus	Admis
Note de 69 % et moins	Non admis

2.3 Le WSET se réserve le droit de modifier les seuils de mention publiés ci-dessus.

3 Conditions spéciales

3.1 Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur APP des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et candidats auprès du WSET Awards.

3.2 La politique en vigueur au WSET Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés. C'est aux candidats d'informer leur APP d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

4 Nouvelle présentation à l'examen

4.1 Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

4.2 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 Les candidats doivent obligatoirement accepter les conditions suivantes pour l'examen à livre fermé :

- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
- L'examen se déroule en 45 minutes 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.
- À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre les candidats n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
- Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme, une bouteille d'eau et un petit sac, sous réserve qu'il ne contienne que des affaires personnelles.
- Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
- L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- Les téléphones portables sont interdits sur les tables. Ils doivent être éteints et hors de vue.
- L'usage de tout dictionnaire est interdit.
- L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.
- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen se soient écoulées.
- Les candidats arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne seront PAS autorisés à passer l'examen si un autre candidat a déjà quitté la salle.
- Les candidats arrivant en retard sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats. Sauf circonstances exceptionnelles, aucun candidat ne devrait être autorisé à commencer l'examen en cas de retard de plus de 30 minutes par rapport à l'heure officielle prévue.
- Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé, à moins d'être accompagnés par un surveillant qui ne doit pas les quitter pendant toute la durée de leur absence.
- Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle, 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 l'Examination Panel (jury d'examen) 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.
- Il est interdit aux candidats de révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit.

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 Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET Awards et ne seront pas rendus aux candidats.

6 Commentaires, réclamations et appels

6.1 Les candidats qui demandent une réévaluation et/ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur APP et demander un Enquiry and Feedback Form (formulaire de réévaluation et de commentaire).

6.2 Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation doivent contacter leur APP et demander un Appeal against Enquiry Application Form (formulaire d'appel de la décision). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération.

7 Satisfaction des candidats

7.1 Si un candidat trouve que son 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, il doit d'abord en faire part à l'APP. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre Quality Assurance Team (équipe Assurance qualité) à l'adresse qa@wsetglobal.com. 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

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

7 Qualifications du WSET Awards

Qualifications du WSET Awards

Le WSET propose tout une série de qualifications couvrant à la fois le vin, le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards (voir chapitre 8 pour de plus amples informations). Voici l'ensemble de ces qualifications :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET (600/1504/4)

Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET (600/1501/9)

Diplôme de niveau 1 en saké du WSET (603/2051/5)

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET (603/4432/5)

Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET (600/1507/X)

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET (601/6352/5)

Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET

Diplôme de niveau 3 en saké du WSET (603/2066/7)

Diploma de niveau 4 en vins du WSET

De plus amples informations sur ces qualifications sont disponibles sur le site Internet du WSET, wsetglobal.com.

Qui peut proposer une qualification du WSET Awards ?

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

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

Une liste des Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) est disponible sur le site du WSET (wsetglobal.com). Veuillez contacter directement l'APP pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir APP, veuillez contacter notre Quality Assurance Team à l'adresse qa@wsetglobal.com.

8 WSET Awards

Présentation du WSET Awards

Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust chargé des examens. Il délivre des qualifications de qualité permettant à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer des compétences en dégustation. Le WSET Awards est seul responsable de l'élaboration et de la délivrance des qualifications du WSET.

L'Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), créé par le gouvernement britannique, contrôle les organismes offrant des formations diplômantes. Certaines qualifications du WSET Awards sont agréées par l'Ofqual. Leurs numéros d'agrément sont indiqués au chapitre 7.

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un Quality Management System (système de gestion de la qualité) conforme à la norme **BS EN ISO 9001**. 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.

Politique de non-discrimination et d'égalité des chances

Le 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 de notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes (prix du WSET)

Le programme de WSET a pour vocation de soutenir l'évolution professionnelle des personnes travaillant ou souhaitant travailler dans la filière. Les prix peuvent parfois être attribués à des étudiants hors secteur, mais ce n'est pas le but premier du programme. Pour chaque année scolaire, du 1er août au 31 juillet, les prix viennent récompenser les bons résultats, conformément aux critères définis pour chacun d'eux. Les étudiants éligibles sont contactés par le WSET Awards. Une liste des prix actuels est disponible à l'adresse ci-dessous. Elle peut être modifiée sans préavis. wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Veuillez 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.

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un monde d'expertise

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Édition 1.2