



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

*Modalités*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021  
Issue 1 in English, 2016  
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017  
Issue 1.2 in English (update with minor amendments), 2020  
Issue 2 in English (fully revised and updated), 2021

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021  
Issue 1.1 translated into French, 2017  
Issue 1.2 (update with minor amendments) translated into French, 2020  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into French, 2021

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021  
1re édition en anglais, 2016  
Édition 1.1 en anglais (mise à jour avec modifications mineures), 2017  
Édition 1.2 en anglais (mise à jour avec modifications mineures), 2020  
2e édition en anglais (mise à jour et révision complètes), 2021

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021  
Traduction française de l'édition 1.1, 2017  
Traduction française de l'édition 1.2 (mise à jour avec modifications mineures), 2020  
Traduction française de la 2e édition (mise à jour et révision complètes), 2021

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  
Relecture : Aquitaine Traduction  
Révision technique : Matthias Lataille  
Vérification pour BAT : Aquitaine Traduction  
Conception : Paul Barrett

---

# Sommaire

---

|  |    |
|--|----|
| Introduction   | 4  |
| <b>1</b> Introduction au Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET | 5  |
| <b>2</b> Objectifs d'apprentissage                                 | 6  |
| <b>3</b> Échantillons recommandés pour la dégustation              | 11 |
| <b>4</b> Modalités de l'examen                                     | 12 |
| <b>5</b> Règlement de l'examen                                     | 13 |
| <b>6</b> Qualifications du WSET                                    | 17 |

---

---

# Introduction

---

Ce livret contient les informations relatives au Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET nécessaires aux candidats et aux Approved Programme Providers (APP ou centres agréés).

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 1 en spiritueux. 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, ainsi que le règlement.

Des renseignements sur les autres qualifications du WSET figurent également à la fin de ce document.

# 1

## Introduction au Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET

### Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout les spiritueux. Il est conçu comme une introduction solide mais simple et sera utile à ceux ayant besoin de se familiariser avec les principaux styles et catégories de spiritueux, par exemple les personnes travaillant dans la vente au détail ou le secteur hôtelier.

Les candidats admis connaîtront ainsi les principales catégories de spiritueux, leurs caractéristiques, et les principes fondamentaux régissant l'élaboration d'un cocktail équilibré. Ils seront alors capables de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir les spiritueux.

### Structure du diplôme

#### Objectifs d'apprentissage

Ce diplôme couvre trois objectifs d'apprentissage.

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Objectif 1</b> | Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but.       |
| <b>Objectif 2</b> | Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs caractéristiques. |
| <b>Objectif 3</b> | Connaître les principes régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails.  |

### Conditions d'inscription

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET.

Se reporter à la section Conditions d'inscription en page 13 pour plus d'informations quant aux autorisations requises.

### 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 spiritueux est de 6 heures de GLH, incluant les 45 minutes de l'examen.

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

Le Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET constitue une bonne base pour poursuivre vers le Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET.

## 2

## Objectifs d'apprentissage

**Objectif 1**

*Citer les principaux procédés et alambics généralement utilisés pour la production de spiritueux, et expliquer leur but.*

**Critères d'évaluation**

1. Citer les quatre étapes principales de la production de spiritueux, et expliquer leur but.
2. Identifier les deux types d'alambic, expliquer comment ils sont utilisés et décrire le style des spiritueux qu'ils produisent.
3. Identifier les procédés de production influant sur les arômes, la douceur et la couleur d'un spiritueux.

**Ventilation****Critère 1 : Quatre étapes de production principales**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Principales étapes</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transformation de la matière première pour produire un liquide sucré</li> <li>2. Fermentation alcoolique pour produire un liquide alcoolique</li> <li>3. Distillation pour concentrer l'éthanol et produire un spiritueux</li> <li>4. Opérations post-distillation pour ajuster la couleur, les arômes, la douceur et le degré d'alcool du spiritueux</li> </ol> |
|---------------------------|--|

**Critère 2 : Types d'alambic**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Alambics à repasse</b> | Distillation discontinue<br>Spiritueux plus faibles en alcool = intensité des arômes moyenne à prononcée   |
| <b>Alambics à colonne</b> | Distillation continue<br>Spiritueux plus faibles en alcool = intensité des arômes moyenne à prononcée<br>Spiritueux plus forts en alcool = intensité des arômes légère ou neutre |

**Critère 3 : Procédés de production influant sur les arômes, la douceur et la couleur d'un spiritueux**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Arômes</b>  | Matière première, fermentation, degré de distillation, non vieilli, élevage en fûts (chêne neuf et usagé), assemblage (régularité et complexité), redistillation, macération, ajout d'arômes du commerce, naturels ou autres, réduction (dilution) par ajout d'eau pure |
| <b>Douceur</b> | Ajout de sucre  |
| <b>Couleur</b> | Chêne, colorant caramel, autres colorants naturels et artificiels   |

## Objectif 2

Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs caractéristiques.

### Critères d'évaluation

1. Citer les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés, et indiquer leurs principales caractéristiques d'arômes.
2. Citer les matières premières utilisées pour les principales catégories et les principaux types de spiritueux.
3. Identifier les principaux procédés de production pouvant influencer sur les caractéristiques des principales catégories et principaux types de spiritueux et vins aromatisés.
4. Expliquer la signification des principaux termes d'étiquetage utilisés pour les principales catégories et les principaux types de spiritueux et vins aromatisés.

### Ventilation

| Critères 1, 2, 3 et 4 : Principales catégories et principaux types de spiritueux |  |
|--|--|
| <b>Cognac</b>  |  |
| Matière première   | Raisins  |
| Principaux procédés de production  | Raisins obligatoirement issus d'une zone définie, double distillation en alambic à repasse, élevage en fût de chêne pendant deux ans minimum, assemblage, colorant caramel, souvent édulcoré         |
| Principaux termes d'étiquetage   | VS (deux ans d'âge minimum), VSOP (quatre ans d'âge minimum), XO (dix ans d'âge minimum)   |
| <b>Vodka</b>   |  |
| Matière première   | Toute matière première (traditionnellement céréales et pomme de terre)   |
| Principaux procédés de production  | Distillation à 95 % ou 96 % vol., non vieillie   |
| <b>Whisk(e)y</b>   |  |
| Principaux procédés de production  | Maltage de l'orge pour produire des enzymes<br>Utilisation des enzymes produites par l'orge maltée pour convertir l'amidon en sucre  |
| <b>Écosse</b>  |  |
| Type   | Single malt whisky   |
| Matière première   | Orge maltée  |
| Principaux procédés de production  | Distillation en alambic à repasse, élevage en fûts de chêne pendant trois ans minimum, distillation et élevage obligatoirement réalisés en Écosse, tourbe (facultatif), assemblage, colorant caramel |

## Objectifs d'apprentissage

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Principaux termes d'étiquetage    | Single malt whisky   |
| Type                              | Blended scotch whisky  |
| Matière première                  | Orge maltée et autres céréales   |
| Principaux procédés de production | Assemblage de whiskys de malt et de grain, élevage en fûts de chêne pendant trois ans minimum, distillation et élevage obligatoirement réalisés en Écosse, assemblage, colorant caramel          |
| Principaux termes d'étiquetage    | Blended scotch whisky  |
| <b>ÉTATS-UNIS</b>                 |  |
| Type                              | Bourbon  |
| Matière première                  | Maïs (au moins 51 %) et autres céréales  |
| Principaux procédés de production | Distillation en alambic à colonne à un faible degré d'alcool, fûts de chêne neufs fortement bousinés, production possible dans tous les États-Unis, Kentucky premier État producteur, assemblage |
| Principaux termes d'étiquetage    | Bourbon  |
| Type                              | Tennessee  |
| Matière première                  | Maïs (au moins 51 %) et autres céréales  |
| Principaux procédés de production | Identiques au bourbon mais distillation et élevage possibles uniquement dans le Tennessee, et filtration du spiritueux nouveau au charbon de bois d'érable avant élevage                         |
| Principaux termes d'étiquetage    | Tennessee  |
| Type                              | Rye (seigle)   |
| Matière première                  | Seigle (au moins 51 %) et autres céréales  |
| Principaux procédés de production | Distillation à un faible degré d'alcool, fûts de chêne neufs, production possible dans tous les États-Unis, assemblage   |
| Principaux termes d'étiquetage    | Rye  |
| <b>Autres whiskies</b>            |  |
| Type                              | Irlande, Canada, Japon   |



## Objectifs d'apprentissage

| <b>Rhum des Caraïbes</b>             |   |
|--------------------------------------|---|
| Matière première                     | Canne à sucre (jus de canne à sucre, mélasse)   |
| Principaux procédés de production    | Choix de la matière première, fermentation, choix de l'alambic, degré de distillation, élevage en fûts de chêne, non vieilli, assemblage, colorant caramel (facultatif), édulcorant (pas toujours autorisé)   |
| Principal terme d'étiquetage         | Rhum agricole   |
| <b>Tequila</b>                       |   |
| Matière première                     | Agave bleu  |
| Principaux procédés de production    | Agave bleu obligatoirement issu d'une zone définie, conversion par cuisson, en général faible degré de distillation, assemblage, colorant caramel   |
| Principaux termes d'étiquetage       | Tequila, Tequila 100% agave<br>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo   |
| <b>Spiritueux aromatisés</b>         |   |
| Types                                | Vodka aromatisée, gin, bitter (spiritueux amer), bitters pour cocktail (amers à cocktail), rhum épicé, liqueur  |
| Principaux procédés de production    | Le genièvre doit être l'arôme dominant du gin<br>Principaux aromates amers : gentiane, quinine, orange amère<br>Les liqueurs doivent être édulcorées<br>Les liqueurs peuvent être élaborées à partir de spiritueux neutres ou de caractère<br>Crème |
| Principal terme d'étiquetage         | London dry gin  |
| <b>Vins aromatisés</b>               |   |
| Types                                | Vermouth  |
| Principaux ingrédients de production | Vin de base, spiritueux, aromatisants (certains sont amers), sucre, colorant caramel  |

### Objectif 3

Connaître les principes régissant la création d'un cocktail équilibré et savoir nommer les principales familles de cocktails.

#### Critères d'évaluation

1. Citer les deux paires de composantes opposées utilisées pour créer un cocktail équilibré.
2. Citer quatre grandes familles de cocktails et quelques exemples pour chacune.

#### Ventilation

| Critère 1 : Équilibre               |  |
|-------------------------------------|--|
| Deux paires de composantes opposées | Fort et faible en alcool<br>Amer/acide et doux |

  

| Critère 2 : Familles de cocktails                        |   |
|--|---|
| Cocktails « puissants » (mettant en avant le spiritueux) | Old fashioned, sazerac, rusty nail, manhattan, martini, negroni     |
| Sours courts   | Pisco sour, whiskey sour, daiquiri, sidecar, margarita, clover club |
| Highballs  | Cuba libre, greyhound, horse's neck                                 |
| Sours longs  | Tom collins, paloma, french 75, mojito, singapore sling             |

# 3

## Échantillons recommandés pour la dégustation

---

- Une vodka
- Un cognac VSOP
- Un single malt scotch whisky tourbé
- Un single malt scotch whisky non tourbé
- Un bourbon
- Deux rhums à base de mélasse
- Une tequila blanco 100% agave
- Un London dry gin
- Un vermouth

## 4

## Modalités de l'examen

**Aspects administratifs**

Les examens sont gérés par les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) approuvés par le WSET. Les APP doivent respecter les politiques et procédures spécifiées dans le guide des APP (*APP Handbook*).

**Méthode d'évaluation**

Le Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé composée de 30 questions à choix multiple, d'une durée de 45 minutes. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée (a) sur une feuille de réponse lisible par ordinateur, ou (b) sur un ordinateur/autre appareil, en fonction du mode d'évaluation. Toutes les instructions relatives aux modalités pratiques seront données le jour de l'examen.

Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte. Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 70 % des questions.

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

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les sujets d'examen sont rédigés avec soin de manière à respecter leur contenu. Les supports pédagogiques recommandés (*Introduction aux spiritueux*) contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

| Objectif d'apprentissage | Questions à choix multiple<br>(1 point par question) |
|--------------------------|--|
| 1                        | 5  |
| 2                        | 20   |
| 3                        | 5  |
|                          | <b>30 points</b>                                     |

# 5

## Règlement de l'examen

---

### 1 Conditions d'inscription

#### 1.1 Autorisation

- 1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen du Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET 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 spiritueux du WSET, même pour les candidats suivant d'autres formations ou unités 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/l'obligation de déguster des boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de 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 Il est fortement recommandé aux candidats qui passent l'examen en anglais alors qu'il ne s'agit pas de leur langue maternelle d'avoir obtenu un score IELTS de 6 ou plus, ou de pouvoir apporter la preuve d'un niveau de compétences équivalent.
- 1.2.3 Les candidats passant l'examen dans d'autres langues doivent avoir un niveau de compétences équivalent dans la langue de l'examen.

### 2 Format des épreuves et résultats

- 2.1 Le Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé de 45 minutes, composée de 30 questions à choix multiple valant chacune un point.
- 2.2 Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET, selon la procédure ci-après.
  - Le WSET communique une liste générale de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats. Cette liste est envoyée dans un délai de deux semaines après réception des copies par le WSET.
  - Le WSET envoie ensuite les attestations de réussite et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

|  |           |
|--|-----------|
| Note de 70 % et plus   | Admis     |
| Note de 69 % et moins  | Non admis |
| 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 attesté nécessitant un examen adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur APP des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires destinés aux examinateurs et candidats sont disponibles auprès du WSET.
- 3.2 La politique en vigueur au WSET 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 et conditions de l'examen

- 5.1 En s'inscrivant à un examen du WSET, les candidats acceptent les conditions suivantes :
- Les candidats doivent s'abstenir de toute fraude ou tentative de fraude tout au long de l'examen. Les éventuels cas de faute ou de mauvaise conduite seront étudiés au regard de la politique du WSET et sont susceptibles d'entraîner des sanctions, y compris une disqualification.
  - Avant l'examen, tous les candidats doivent présenter une pièce d'identité avec photographie.
  - L'examen doit être réalisé dans le temps imparti.
  - La possession de tout document de référence est interdite.
  - À compter du début des conditions d'examen, aucune communication entre les candidats, de quelque sorte que ce soit, n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce de la fin de l'examen.
  - Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme et une bouteille d'eau.
  - Il est interdit aux candidats de photographier les sujets d'examen, de révéler leur teneur à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit. L'utilisation d'appareils électroniques de quelque sorte que ce soit, autres que l'ordinateur ou l'appareil mobile utilisé pour passer l'examen, est interdite.
  - Les téléphones portables (hormis lorsqu'ils sont utilisés dans un contexte de surveillance à distance) doivent être éteints et placés hors de vue, loin de la table d'examen.
  - L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.

#### Examens en présentiel

- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant que les 15 premières minutes du temps d'examen ne se soient écoulées.

## Règlement de l'examen

- 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 à la discrétion du surveillant 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.
- 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.

### Examens en télésurveillance

- Les candidats passant l'examen à distance recevront à l'avance des informations claires sur les modalités et règles associées à la télésurveillance.
- 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** Le WSET se réserve le droit d'exclure définitivement des qualifications du WSET les candidats déclarés coupables de fraude.
- 5.4** Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET et ne seront pas rendus aux candidats.

## 6 Commentaires, réévaluations 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). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés sous deux semaines après réception par le WSET.
- 6.2** Les candidats non satisfaits des résultats d'une réévaluation 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, 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. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés sous deux semaines après réception par le WSET.

## 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 déposer une réclamation auprès de 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](mailto:qa@wsetglobal.com). Toutes les réclamations seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET ne peut pas agir à partir de réclamations anonymes.

### 8 Attitude générale

- 8.1** Le WSET s'attend légitimement à ce que ses équipes et celles le représentant chez ses APP soient traitées avec professionnalisme et respect en toutes circonstances. Tout comportement inapproprié pouvant être source d'anxiété pour les collaborateurs, tel que violences physiques ou verbales, exigences incessantes ou irréalistes, ou menaces, sera considéré comme une faute et susceptible d'entraîner l'exclusion définitive des qualifications du WSET.

### 9 Règlement de l'examen

- 9.1** Le WSET se réserve le droit de modifier le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.



# 6

## Qualifications du WSET

Le WSET propose toute une série de formations couvrant aussi bien le vin et le saké que les spiritueux. Voici l'ensemble de ces qualifications :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET® (600/1504/4)  
Diplôme de niveau 2 en vins du WSET® (603/4432/5)  
Diplôme de niveau 3 en vins du WSET® (601/6352/5)  
*Diploma* de niveau 4 en vins du WSET®

Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET® (600/1501/9)  
Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET® (600/1507/X)  
Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET®

Diplôme de niveau 1 en saké du WSET® (603/2051/5)  
Diplôme de niveau 3 en saké du WSET® (603/2066/7)

Diplôme de niveau 1 en bière du WSET® (lancement en 2022)  
Diplôme de niveau 2 en bière du WSET® (lancement en 2022)

De plus amples informations sur ces qualifications sont disponibles sur le site Internet du WSET, [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Réglementation

Le WSET est reconnu en tant qu'organisme offrant des formations diplômantes par l'Ofqual, le bureau britannique de contrôle des examens et diplômes. Le numéro d'agrément attribué par l'Ofqual est indiqué ci-dessus à côté du nom de chaque qualification, le cas échéant.

Le WSET 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 de l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences en dégustation de boissons alcoolisées.



### Politique de non-discrimination et d'égalité des chances

Le WSET défend les principes 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](mailto:qa@wsetglobal.com).

### Satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET sont publiées dans notre Customer Service Statement (règlement du service client). Il est possible d'en obtenir une copie auprès de notre Quality Assurance Team, à l'adresse [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

Si, malgré tout, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son APP. Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter notre Quality Assurance Team, à l'adresse [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

### WSET Prizes (prix du WSET)

Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens peuvent être éligibles à un prix. Ils seront contactés par le WSET le cas échéant. Pour en savoir plus sur les prix disponibles, rendez-vous sur : <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



**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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Édition 2