



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 2 en
spiritueux du **WSET**®

Modalités



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

Diplôme de niveau 2 en
spiritueux du **WSET**®

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 1 in English 2017
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2018

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1.1 translated into French 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2017
1re édition en anglais, 2017
Édition 1.1 en anglais (modifications mineures), 2018

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2018
Traduction française de l'édition 1.1, 2018

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 : Matthias Lataille
Conception : Peter Dolton
Production : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Sommaire

Introduction	5
Introduction au Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET	7
Objectifs	8
Échantillons recommandés pour la dégustation	16
Modalités de l'examen	18
Exemples de questions	19
Règlement de l'examen	20
Qualifications du WSET	23
WSET Awards	24

Introduction

Ce livret contient les informations relatives au Diplôme de niveau 2 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 2 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 (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.

Introduction au Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET

Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout les spiritueux. Il vise à acquérir une connaissance complète et ciblée de ces produits, complément nécessaire aux compétences professionnelles, notamment dans le cadre du service au bar et pour les personnes travaillant dans la vente au détail et en gros.

Les candidats admis seront capables de décrire les caractéristiques des principaux spiritueux et vins aromatisés, ainsi que leurs méthodes de production. Ils seront en mesure de prodiguer des conseils avisés quant à l'utilisation et au service des spiritueux et liqueurs, et d'orienter le choix des clients en fonction de leurs goûts et de leur budget.

Structure du diplôme

Objectifs

Ce diplôme couvre quatre objectifs d'apprentissage.

Objectif 1 Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux.

Objectif 2 Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.

Objectif 3 Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.

Objectif 4 Connaître le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux.

Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en spiritueux 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, ne dégusteront aucune boisson alcoolisée 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 2 en spiritueux est de 26 heures, réparties en 15 GLH (dont une heure pour l'examen) et 11 heures de travail personnel.

Objectifs

OBJECTIF 1

Comprendre les principaux facteurs de production déterminant les types de spiritueux.

Critères d'évaluation

1. Décrire les principales étapes de la production de spiritueux.
2. Indiquer ce que les matières premières apportent et citer les glucides nécessitant une conversion en sucre avant la fermentation.
3. Expliquer le processus de la fermentation alcoolique et indiquer ce qui en résulte.
4. Citer les objectifs généralement visés par la distillation et expliquer comment ils sont atteints.
5. Décrire les différents éléments d'un alambic à repasse, le processus typique de double distillation associé et le type de spiritueux qu'il produit.
6. Décrire les différents éléments d'un alambic à colonne, le processus typique de distillation continue associé et le type de spiritueux qu'il produit.
7. Citer les opérations post-distillation, les décrire et expliquer leur but.

Ventilation

Critère 1 : principales étapes de la production de spiritueux	
Principales étapes	Transformation de la matière première, fermentation, distillation, opérations post-distillation
Critère 2 : matière première	
Éléments apportés	Glucides, congénères
Glucides nécessitant une conversion	Amidon, inuline
Critère 3 : fermentation	
Procédé	Sucre + levures → alcool + dioxyde de carbone
Produits	Alcools, congénères
Critère 4 : distillation	
Facteurs communs	
Objectif de la distillation	Concentrer l'éthanol, sélectionner et concentrer les congénères
Procédés utilisés pour y parvenir	Chauffage, condensation, séparation (têtes, cœur de chauffe, queues, résidu liquide) Impact du degré de distillation sur l'intensité des arômes
Critère 5 : alambics à repasse	
Éléments	Source de chaleur, chaudière, évacuation, col de cygne, chapiteau, <i>lyne arm</i> (bras de liaison), condenseur
Double distillation en alambic à repasse typique	<p>1^{re} chauffe (ou 1^{re} distillation) Distillation du liquide alcoolique issu de la fermentation Brouillis (<i>low wines</i>) Élimination du résidu aqueux</p> <p>2^e chauffe (ou 2^e distillation) Distillation du brouillis avec les têtes et les queues issues de la distillation précédente Séparation des têtes, du cœur et des queues Élimination du résidu aqueux</p>
Types de spiritueux produits	Intensité des arômes moyenne ou prononcée

Critère 6 : alambics à colonne

Éléments	Source de chaleur, plateaux, déversoirs, cloches
Distillation continue typique	Réalisation de multiples distillations simultanées en alambic à colonne Fonctionnement continu de l'alambic à colonne, séparation des têtes, cœur et queues, ainsi que du résidu liquide
Types de spiritueux produits	Intensité des arômes neutre à prononcée

Critère 7 : opérations post-distillation

Élevage	Impact d'un contenant inerte ou en chêne sur le caractère d'un spiritueux Principales options pour les contenants Chêne – âge, usage antérieur, température de stockage Inerte – acier inoxydable, verre
Aromatisation	Redistillation, macération, ajout d'arômes artificiels/naturels
Objectif de l'assemblage	Régularité et complexité
Ajustement final	Réduction par ajout d'eau, coloration ou élimination de la couleur, édulcoration, filtration

OBJECTIF 2

Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux, et décrire leurs caractéristiques majeures.

Critères d'évaluation

1. Citer les matières premières servant à la production des principaux types de spiritueux.
2. Citer les exigences légales applicables à la production des principaux types de spiritueux.
3. Indiquer les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux.
4. Définir les termes d'étiquetage les plus importants utilisés pour les principaux types de spiritueux.
5. Décrire les caractéristiques majeures des principaux types de spiritueux.

Ventilation

Critère 1 : eaux-de-vie de fruits		
Transformation de la matière première		Raisins, pommes, poires, marc Raisins, pommes, poires – broyage, pressurage, fermentation Pellicules de raisins blancs – mélange avec de l'eau pour dissoudre le sucre qu'elles contiennent, fermentation Pellicules de raisins rouges – alcool déjà présent, distillation immédiate
France		
Cognac	Options de production	Raisins provenant d'une zone spécifique en France (ugni blanc) Double distillation en alambic à repasse Élevage sous bois de deux ans minimum Ajout de sucre (facultatif) Ajout de colorant (facultatif)
	Termes d'étiquetage	Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies VS, VSOP, XO, Hors d'âge
Armagnac	Options de production	Raisins provenant d'une zone spécifique en France (ugni blanc, folle blanche, baco) Distillation continue en alambic à colonne ou double distillation en alambic à repasse Élevage sous bois d'un an minimum ou élevage en contenants inertes de trois mois minimum Ajout de sucre (facultatif) Ajout de colorant (facultatif)
	Termes d'étiquetage	Bas-Armagnac, Ténarèze Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'âge, millésimé
Calvados	Options de production	Pommes et poires provenant d'une zone spécifique en France Double distillation en alambic à repasse ou distillation continue en alambic à colonne Élevage sous bois
Italie		
Grappa	Options de production	Marc, pellicules de raisins blancs ou rouges, provenant d'Italie Généralement non vieillie
Chili et Pérou		
Pisco	Options de production	Cépages aromatiques Généralement non vieilli

Critère 2 : whisk(e)y

Transformation de la matière première	Orge (non maltée/maltée), seigle, blé, maïs Méthodes de conversion de l'amidon en sucre Orge – maltage, broyage, mélange avec de l'eau chaude, fermentation Autres céréales – broyage, mélange avec de l'eau, cuisson, mélange avec de l'orge maltée, fermentation
---------------------------------------	--

États-Unis

Bourbon	Options de production	Production dans tous les États-Unis, principalement dans le Kentucky 51 % de maïs minimum, orge, blé, seigle Distillation à un faible degré d'alcool Élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés
Tennessee whiskey	Options de production	Production dans le Tennessee 51 % de maïs minimum Distillation à un faible degré d'alcool Procédé de Lincoln County, élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés
Rye whiskey	Options de production	Production dans tous les États-Unis 51 % de seigle minimum Distillation à un faible degré d'alcool Élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés
Termes d'étiquetage communs		<i>Straight, proof</i> <i>Sour mash</i> (moût aigre), <i>single barrel</i> (fût unique), <i>small batch</i> (petit lot)

Écosse

Procédés de production communs		Distillation et élevage en fûts de chêne pendant au moins trois ans en Écosse obligatoires
Whisky de malt	Options de production	100 % d'orge maltée, tourbe (facultatif) Distillation en alambic à repasse Élevage en fûts de chêne, anciens fûts de bourbon usagés, anciens fûts de xérès, affinage sous bois Ajout de colorant (facultatif)
Blended Scotch whisky	Options de production	Assemblage de whisky de malt et whisky de grain Whisky de grain – orge maltée, autres céréales, distillation en alambic à colonne, élevage en fûts de chêne, ajout de colorant (facultatif)
Termes d'étiquetage courants		Single, indication d'âge, <i>non-chill-filtered</i> (non filtré à froid), <i>cask strength</i> (brut de fût) Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland

Autres pays

Canada		Assemblages de whiskies de maïs et whiskies de caractère Canadian rye whiskey, rye whiskey
Irlande		Assemblages, whiskies de malt Triple distillation en alambic à repasse
Japon		Whiskies de malt (distillation en alambic à repasse) Whiskies de grain (distillation en alambic à colonne) Assemblages

Critère 3 : rhum

Transformation de la matière première	Canne à sucre Options de transformation Jus de canne à sucre – broyage de la canne à sucre, fermentation Mélasses – dilution dans l'eau, fermentation
Options de production courantes	Distillation en alambic à repasse, distillation en alambic à colonne, <i>marks</i> légers, <i>marks</i> lourds Élevage sous bois, non vieilli Assemblage Ajout de colorant (facultatif) Filtration au charbon actif (facultatif) Ajout de sucre (facultatif)
Styles de rhum Couleur	Blanc, ambré, brun
Style traditionnel	Espagnol (cubain) – Cuba, Panama, Guatemala, Venezuela Français – Martinique et Guadeloupe Britannique – Barbade, Jamaïque, Guyana Brésil
Termes d'étiquetage	Indications d'âge, rhum agricole, cachaça, <i>overproof</i>

Critère 4 : spiritueux issus de l'agave

Transformation de l'agave	Agave Méthodes de conversion de l'inuline en sucre Cuisson de la <i>piña</i> à la vapeur Cuisson de la <i>piña</i> en fosse à rôtir } Broyage, dilution dans l'eau, fermentation
Tequila	Options de production <i>Agave tequilana</i> Weber (var. <i>azul</i>), agave bleu provenant d'états spécifiques au Mexique, Jalisco Cuisson à la vapeur Fermentation en conservant les fibres de la <i>piña</i> (facultatif) Distillation en alambic à colonne ou à repasse Élevage sous bois, non vieilli <i>Abocado</i> (facultatif)
	Termes d'étiquetage Tequila, Tequila 100% agave <i>Blanco (Silver)</i> , <i>Joven/Oro (Gold)</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> , <i>Extra añejo</i>
Mezcal	Options de production <i>Agave angustifolia</i> Haw (var. <i>espadín</i>), <i>Agave espadín</i> , et autres espèces d'agave provenant d'états spécifiques au Mexique, Oaxaca Cuisson à la vapeur ou en fosse à rôtir Fermentation en conservant les fibres de la <i>piña</i> (facultatif) Distillation en alambic à colonne ou à repasse Distillation en conservant les fibres de la <i>piña</i> (facultatif) Élevage sous bois, non vieilli
	Termes d'étiquetage 100% agave <i>Blanco</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> Mezcal, mezcal <i>artesanal</i> , mezcal <i>ancestral</i>

Critère 5 : vodka

Transformation de la matière première	N'importe quelle matière première peut être utilisée Méthodes de conversion de l'amidon en sucre Orge, blé, seigle – conversion de l'amidon par des enzymes exogènes ou de l'orge maltée, fermentation Pommes de terre – broyage, cuisson, conversion de l'amidon par des enzymes exogènes, fermentation
Procédés de production courants	Distillation du spiritueux jusqu'à 95 % vol. (États-Unis) ou 96 % vol. (UE) en alambic à colonne (spiritueux neutre) Filtration au charbon actif (facultatif) Additifs (facultatif)
Principaux styles	Neutre, de caractère
Pays producteurs de vodka traditionnels	Pologne, Russie, Suède, Finlande

OBJECTIF 3

Comprendre les méthodes de production et l'étiquetage des principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.

Critères d'évaluation

1. Identifier les principaux types de spiritueux aromatisés et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
2. Décrire les procédés de production utilisés pour les principaux types de spiritueux aromatisés, liqueurs et vins aromatisés.
3. Définir les termes d'étiquetage les plus importants utilisés pour le gin.

Ventilation

Critère 1 : spiritueux aromatisés		
Procédés de production courants		Aromatisation Arômes naturels – macération, redistillation, ajout d'arômes du commerce Arômes artificiels – ajout d'arômes du commerce Coloration Colorants naturels – macération Colorants artificiels – ajout de colorants du commerce
Rhum épicié	Options de production	Macération, ajouts d'arômes et de colorants
Vodka aromatisée	Options de production	Macération, redistillation, ajout d'arômes
	Principaux styles	Traditionnelle, moderne
Gin	Options de production	Aromates les plus courants – genièvre (saveur dominante), graines de coriandre, écorce d'agrumes, racine d'angélique, racine d'iris Spiritueux de base UE – alcool neutre États-Unis – tout spiritueux distillé ou liquide fermenté Options relatives à l'aromatisation par redistillation <ol style="list-style-type: none"> 1. mélanger tous les aromates au spiritueux de base dilué 2. placer tous les aromates dans un panier au-dessus de l'alcool de base dilué 3. distiller les aromates individuellement, puis procéder à un assemblage
	Termes d'étiquetage	UE – London dry gin (dry gin), gin distillé États-Unis – gin distillé (<i>distilled gin</i>) Autres – Old Tom
Spiritueux anisés	Options de production	Principaux aromates contenant de l'anéthol – anis vert, badiane ou fenouil Autres aromates – réglisse, absinthe Aromatisation par redistillation et/ou macération Ajout de sucre (selon la législation)
	Principaux styles	Pastis, absinthe
Amers (bitters)	Production	Principaux aromates amers – quinine, gentiane, orange amère
	Principaux styles	Apéritif, digestif, cocktail
Liqueurs	Options de production	Alcool de base – spiritueux neutre, spiritueux de caractère Aromatisants – aucune restriction, crème Édulcorants – les liqueurs doivent être édulcorées Aromatisation (toute méthode) Ajout de colorant (facultatif) Ajout de sucre

Critère 2 : vins aromatisés

Procédés de production courants	Ingrédients – vin de base sec, alcool distillé, distillats et/ou teintures-mères ou alcoolatures, sucre, colorant caramel (facultatif) Assemblage des ingrédients
Principaux styles	Vermouth

OBJECTIF 4

Connaître le matériel généralement utilisé et les principes applicables pour le service des spiritueux.

Critères d'évaluation

1. Citer le matériel et les verres généralement utilisés pour le service des spiritueux, et expliquer leur usage.
2. Citer les ingrédients majeurs utilisés pour la préparation des cocktails.
3. Citer les quatre facteurs à prendre en considération pour réaliser un cocktail équilibré.
4. Citer les principales familles de cocktail et, le cas échéant, donner quelques exemples connus.

Ventilation

Critère 1 : matériel et verres généralement utilisés	
Poste de travail	Cuve à glace, porte-bouteilles « speed rack », évier, tapis de bar
Matériel	Pilon, cuillère à mélange, zesteur, couteau, éplucheur, planche à découper, doseur (<i>jigger</i>), verre à mélange, pelle à glace, pince à glaçons, briquet, passoire à glaçons, passoire julep, tamis, sommelier, shaker, appareil à jus, décapsuleur, bec verseur (<i>pourer</i>)
Verres	Verre à cognac, tumbler/verre old fashioned, verre à shot, verre à martini, coupe, margarita, sling, highball/collins, verre tulipe, tasse en cuivre (<i>mule mug</i>), timbale à julep (<i>julep cup</i>), verre toddy/à irish coffee, tasse tiki, flûte à champagne
Critère 2 : ingrédients majeurs pour les cocktails	
Ingrédients majeurs pour les cocktails	Jus de fruits fraîchement pressés, sirops simples, sirops aromatisés, amers à cocktail (bitters), garnitures, glaçons, glace pilée
Critère 3 : équilibre des cocktails	
Quatre facteurs	Fort en alcool, faible en alcool, amer/acide, doux
Critère 4 : familles de cocktails	
Highball	Exemples – cuba libre, moscow mule
Sour	Exemples – pisco sour, whisky sour, daiquiri, tommy's (margarita simplifiée) Variations – sidecar, margarita, cosmopolitan
Collins	Exemples – tom collins, vodka collins, pierre collins Variations – mojito, paloma
Cocktail « puissant »	Exemples – manhattan, martini, vodka martini, old fashioned, sazerac, negroni Variations – rob roy, wet martini, dirty martinii

Échantillons recommandés pour la dégustation

Il est recommandé aux candidats de déguster au minimum 29 échantillons au cours de leur formation. La liste ci-dessous reprend l'ordre dans lequel ils sont abordés pendant le cours.

Eaux-de-vie de fruits

Trois cognacs (idéalement du même producteur)

- VS
- VSOP
- XO

Deux eaux-de-vie parmi les suivantes :

- armagnac
- grappa
- pisco

Whisk(e)y

États-Unis

- Tennessee whiskey
- Bourbon
- Rye whiskey

Écosse

- Deux single malt whiskies
- Blended Scotch whisky

Au moins un whisky parmi les suivants :

- un deuxième bourbon
- un troisième single malt whisky écossais
- whiskey irlandais
- whisky canadien
- whisky japonais

Rhum

- Rhum blanc de style cubain
- Rhum blanc de caractère (style britannique ou français)
- Rhum brun bon marché et très coloré (par ex. marque de distributeur)
- Rhum de style espagnol élevé sous bois
- Style britannique élevé sous bois
(l'un des rhums élevés sous bois doit dégager des notes de rancio)

Tequila et Mezcal

Deux tequilas 100% agave

- *Blanco*
- *Reposado* ou *añejo*

Mezcal

- *Mezcal artesanal blanco*

Vodka

- Vodka de style neutre
- Deux vodkas de caractère

Spiritueux aromatisés et vermouth

Au moins deux gins

- London dry gin classique
- Gin de style moderne ou Old Tom

Deux spiritueux parmi les suivants :

- un troisième gin
- spiritueux anisé
- amer
- vermouth

Deux liqueurs

- Comparaison entre une liqueur simple et une complexe contenant un ingrédient commun.

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 2 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée d'une heure.

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 55 % des questions.

Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET

L'examen du Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET consiste en 50 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 2 en spiritueux 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	14
2	23
3	7
4	6
50 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. Cette liste est envoyée dans un délai de deux semaines après réception des copies par le WSET Awards.
- Le WSET Awards envoie ensuite les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

Exemples de questions

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 2 en spiritueux 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 50 questions similaires.

1. **Le produit de la première chauffe dans un alambic à repasse titre généralement :**
 - a. 10–15 % vol.
 - b. 25–30 % vol.
 - c. 35–40 % vol.
 - d. 45–50 % vol.

2. **Laquelle de ces affirmations est vraie ?**
 - a. Le plateau situé tout en bas d'un alambic à colonne présente la concentration la plus élevée en éthanol.
 - b. Du liquide s'écoule vers le haut dans un alambic à colonne.
 - c. Il est possible de recueillir le spiritueux en trois points simultanément dans un alambic à colonne.
 - d. Le liquide alcoolique obtenu par fermentation pénètre dans l'alambic à température ambiante.

3. **Quel spiritueux correspond le mieux à la description suivante : « incolore, avec des arômes prononcés de fleurs et de raisin » ?**
 - a. Pisco
 - b. Cognac VS
 - c. Calvados
 - d. Armagnac VSOP

4. **À quel terme d'étiquetage correspond la définition suivante : « élevé au moins deux ans en fûts de chêne neufs fortement bousinés » ?**
 - a. *Reposado*
 - b. *Straight*
 - c. VSOP
 - d. Single

5. **Lequel de ces cocktails est un exemple de sour ?**
 - a. Mojito
 - b. Daiquiri
 - c. Manhattan
 - d. Rob roy

Réponses

1b, 2c, 3a, 4b, 5b

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 2 en spiritueux du WSET, même pour les candidats suivant 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, ne dégusteront aucune boisson alcoolisée pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

1.2 Connaissances prérequis

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 2 du cadre de référence britannique pour les compétences de base, ou niveau équivalent dans la langue utilisée pour l'examen.

calcul : niveau 2 du cadre de référence britannique pour les compétences de base, ou équivalent.

2 Format des épreuves et résultats

2.1 Le Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 60 minutes, composée de 50 questions à choix multiple valant chacune un point.

2.2 Les résultats des candidats seront envoyés aux APP dans un délai de deux semaines après réception des copies.

2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note de 85 % et plus	Admis avec distinction
Note de 70 % à 84 %	Admis avec mérite
Note de 55 % à 69 %	Admis
Note de 45 % à 54 %	Non admis
Note de 44 % et moins	Échec, non classé

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 une pièce d'identité avec photographie.
- L'examen se déroule en 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.
- À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'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 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.
- 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). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, 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 la réception par le WSET Awards.

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. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.

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 de gestion des APP) à l'adresse qa@wsetglobal.com. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le 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.

Qualifications du WSET

Qualifications du WSET

Le WSET propose toute une série de qualifications couvrant à la fois le vin, les spiritueux et le saké. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards (voir la section WSET Awards 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®

Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET® (600/1507/X)
 Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® (600/1508/1)

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

Diploma de niveau 4 en vins et spiritueux 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 ?

Les qualifications du WSET peuvent être proposées uniquement par des organismes agréés par le WSET Awards, appelés Approved Programme Providers (APP ou centres 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.

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 sont indiqués dans la section Qualifications du WSET.

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 la Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

Satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards 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.

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.

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 1^{er} 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 1.1