



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 2
en spiritueux du WSET®

Modalités

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022
Issue 1, 2017
Issue 1.1 (minor amendments), 2018
Issue 2 (fully revised and updated), 2022

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022
Issue 1.1 translated into French, 2018
Issue 2 (fully revised and updated) translated into French, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022
1^{re} édition en anglais, 2017
Édition 1.1 en anglais (modifications mineures), 2018
2^e édition en anglais (mise à jour et révision complètes), 2022

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022
Traduction française de l'édition 1.1, 2018
Traduction française de la 2^e édition (mise à jour et révision complètes), 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 française : Aquitaine Traduction
Relecture : Aquitaine Traduction
Révision technique : Matthias Lataille
Vérification pour BAT : Aquitaine Traduction

Conception : Ricky Wong

Sommaire

Introduction	4
1 Introduction au Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET	5
2 Objectifs d'apprentissage	7
3 Échantillons recommandés pour la dégustation	17
4 Modalités de l'examen	19
5 Règlement de l'examen	21
6 Qualifications du WSET	26

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, 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 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 d'apprentissage

Ce diplôme couvre quatre objectifs d'apprentissage.

Objectif 1	Comprendre les principaux facteurs de production qui influent sur le style d'un 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 et vins aromatisés, et décrire leurs caractéristiques majeures.
Objectif 4	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 2 en spiritueux du WSET.

Se reporter à la section 1 du chapitre 5 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 2 en spiritueux est de 26 heures, réparties en 15 GLH (dont 1 heure d'examen) et 11 heures de travail personnel.

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

Le Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET ou un niveau de connaissances équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET.

2

Objectifs d'apprentissage

Objectif 1

Comprendre les principaux facteurs de production qui influent sur le style d'un spiritueux.

Critères d'évaluation

1. Citer les quatre principales étapes de la production de spiritueux, et expliquer leur but.
2. Indiquer ce qu'apportent les matières premières.
3. Expliquer le processus de la fermentation alcoolique.
4. Citer et décrire les aspects de la distillation communs à tous les spiritueux.
5. Citer et décrire les différentes parties d'un alambic à repasse, les étapes types d'une double distillation en alambic à repasse et le style des spiritueux ainsi produits.
6. Citer et décrire les différentes parties d'un alambic à colonne, les étapes types d'une distillation continue en alambic à colonne et le style des spiritueux ainsi produits.
7. Citer et décrire les principales opérations post-distillation et leur effet sur le style d'un spiritueux.

Ventilation

Critère 1 : Quatre principales étapes de production

Principales étapes

1. Transformation de la matière première pour produire un liquide sucré
 2. Fermentation alcoolique pour produire de l'éthanol et des congénères
 3. Distillation pour sélectionner et concentrer l'éthanol et certains congénères
 4. Opérations post-distillation pour ajuster la couleur, les arômes, la douceur et le degré d'alcool
-

Critère 2 : Matières premières

Apport des matières premières	Glucides, congénères
Types de glucides	Sucres fermentescibles Glucides complexes nécessitant une conversion en sucres fermentescibles – amidon et fructanes

Critère 3 : Fermentation alcoolique

Production d'éthanol	Sucres fermentescibles + levures → éthanol + dioxyde de carbone (CO ₂) + chaleur
Congénères	Alcools (méthanol, alcools de fusel), esters
Mesure de l'éthanol	Titre alcoométrique volumique (vol.), degré proof américain

Critère 4 : Distillation

Aspects communs	Principes de la distillation – chauffage, ébullition, vaporisation (gouttelettes, gaz), condensation, sélection Reflux et rectification Lien entre rectification et intensité des arômes
------------------------	---

Critère 5 : Alambics à repasse

Éléments	Source de chaleur (vapeur d'eau, chauffe directe), chaudière, col de cygne, chapiteau, <i>lyne arm</i> (bras de liaison), condenseur (à tube, à serpentín)
Double distillation en alambic à repasse typique	<p>1ère chauffe (ou 1ère distillation) Objectif – éliminer une partie de l'eau contenue dans le liquide alcoolique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distillation du liquide alcoolique issu de la fermentation (10 % vol.) • Recueil du brouillis (<i>low wines</i>) (25 % à 30 % vol.) • Élimination du résidu liquide <p>2ème chauffe (ou 2ème distillation) Objectif – sélectionner et concentrer les fractions du groupe 2 (éthanol et fractions présentant un point d'ébullition proche)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distillation du brouillis avec les têtes et les queues issues de la distillation précédente • Sélection progressive au cours du temps <ul style="list-style-type: none"> – d'abord les têtes (fractions du groupe 1 concentrées) – ensuite le cœur de chauffe (75 % vol., fractions du groupe 2 concentrées) – enfin les queues (fractions du groupe 3 concentrées) • Élimination du résidu liquide
Styles de spiritueux produits	Intensité des arômes moyenne ou prononcée

Critère 6 : Alambics à colonne

Éléments	Source de chaleur (vapeur d'eau), plateaux, déversoirs, cloches
Distillation continue en alambic à colonne typique	<p>Plateaux</p> <p>Objectif – maximiser le reflux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les vapeurs passent à travers la cloche jusque dans le liquide recouvrant le plateau • Les vapeurs s'élèvent du plateau avec une plus grande concentration de fractions les plus volatiles • Le liquide s'écoule du plateau avec une plus grande concentration de fractions les moins volatiles <p>Distillation continue</p> <p>Objectif – réguler le flux de liquide et de vapeurs dans l'alambic afin de recueillir le spiritueux de manière continue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le liquide alcoolique obtenu par fermentation et préchauffé pénètre dans l'alambic • Sélection progressive dans l'espace <ul style="list-style-type: none"> – les têtes au sommet de l'alambic (fractions du groupe 1 concentrées) – le cœur sur un plateau près du sommet de l'alambic (fractions du groupe 2 concentrées) – les queues sur un plateau plus bas dans l'alambic (fractions du groupe 3 concentrées) – le résidu liquide à la base de l'alambic
Styles de spiritueux produits	Intensité des arômes neutre à prononcée

Critère 7 : Opérations post-distillation

Élevage sous bois	<p>Principes de base</p> <p>Couleur et saveur, oxygène et temps, évaporation et concentration, atténuation de la dureté</p> <p>Principales options</p> <p>Âge des fûts, usage antérieur (affinage), température de stockage</p>
Contenants inertes	Stockage, élevage, préservation
Aromatisation	<p>Arômes naturels (aromates)</p> <p>Macération (teinture-mère ou alcoolature), redistillation (distillat), arômes naturels du commerce</p> <p>Autres aromatisants</p>
Assemblage	Complexité et régularité
Ajustement final	Ajout d'eau, ajout de colorant (colorant caramel, colorants naturels, colorants artificiels), ajout de sucre, filtration (filtration à froid, filtration au charbon actif)

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. Le cas échéant, citer la législation et les options de production applicables pour les principaux types de spiritueux.
3. Définir les termes d'étiquetage les plus importants utilisés pour les principaux types de spiritueux.
4. Décrire les caractéristiques majeures des principaux types de spiritueux.

Ventilation

Critère 1 : Eaux-de-vie de fruits

Transformation de la matière première

Raisins, marc, pommes, poires
Risque de contamination bactérienne

Raisins, pommes, poires – foulage/broyage, pressurage, fermentation
Marc de raisins blancs – séparation du marc et du jus de raisin, mélange du marc avec de l'eau, fermentation, distillation
Marc de raisins rouges – séparation du marc et du vin, résidu d'alcool dans le marc, distillation immédiate

France : cognac

Législation et options de production

Raisins cultivés dans une zone spécifique en France (ugni blanc)
Double distillation en alambic à repasse (chauffe directe, condenseur à serpent)
Deux ans minimum d'élevage en fûts de chêne
Options d'assemblage (crus, conditions d'élevage, âges différents)
Options d'affinage (douceur, colorant caramel)

Termes d'étiquetage

Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies
VS, VSOP, XO, Hors d'âge

France : armagnac

Législation et options de production

Raisins cultivés dans une zone spécifique en France (ugni blanc, baco blanc, folle blanche)
Distillation continue en alambic à colonne courte ou double distillation en alambic à repasse (rare)
Au minimum un an d'élevage en fûts de chêne ou trois mois en contenants inertes
Options d'assemblage (crus, conditions d'élevage, âges différents)
Options d'affinage (douceur, colorant caramel)

Termes d'étiquetage

Bas-Armagnac, Ténarèze
Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'âge, millésime

France : calvados	
Législation et options de production	Pommes et poires cultivées dans une zone spécifique en France Alambics à repasse ou alambics à colonne courte Foudres en chêne usagés
Chili et Pérou : pisco	
Législation et options de production	Cépages aromatiques Généralement non vieilli
Italie : grappa	
Législation et options de production	Marc de raisins blancs ou rouges provenant d'Italie Non vieillie, élevage en contenants inertes ou fûts
Critère 2 : Whisk(e)y	
Transformation de la matière première	Orge (non maltée/maltée), seigle, blé, maïs Conversion de l'amidon en sucre Granules d'amidon, désagrégation (maltage ou cuisson), gonflement et dissolution dans l'eau (chaleur et eau), conversion en glucose (enzymes) Procédés 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 et/ou des enzymes exogènes, fermentation
États-Unis	
Législation et options de production	Bourbon Production dans tous les États-Unis, principalement dans le Kentucky 51 % de maïs minimum, orge, blé, seigle (mash bill) Levures sélectionnées Faible degré de distillation Élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés Options d'assemblage (mash bill, stockage à différents étages, âge) Options d'affinage (sucre et colorant caramel interdits) Tennessee whiskey (whiskey du Tennessee) Production dans le Tennessee 51 % de maïs minimum, orge, blé, seigle (mash bill) Levures sélectionnées Faible degré de distillation Procédé de Lincoln County Élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés Rye whiskey (whiskey de seigle) Production dans tous les États-Unis 51 % de seigle minimum, orge, maïs, blé (mash bill) Levures sélectionnées Faible degré de distillation Élevage en fûts de chêne neufs fortement bousinés
Termes d'étiquetage courants	Straight, indication d'âge, degré proof, bottled in bond Sour mash (moût aigre), single barrel (fût unique), small batch (petit lot)

Écosse

Législation et options de production**Procédés de production**

Distillation et élevage obligatoirement réalisés en Écosse
Trois ans d'élevage en fûts de chêne minimum
Ajout de colorant caramel autorisé
Ajout de sucre interdit

Single malt whisky

Fermentation et distillation réalisées dans une seule distillerie
100 % d'orge maltée (tourbe facultative)
Distillation en alambic à repasse (conception de l'alambic et reflux)
Anciens fûts de whiskey américain usagés, anciens fûts de xérès, affinage sous bois

Blended Scotch whisky

Assemblage d'au moins un single malt whisky et au moins un single grain whisky

Single grain whisky – fermentation et distillation réalisées dans une seule distillerie, orge maltée plus maïs ou blé, distillé en alambic à colonne à un degré d'alcool élevé

Termes d'étiquetage courants

Single, indication d'âge, non-chill-filtered (non filtré à froid), cask strength (brut de fût)
Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland

Autres pays

Canada

Seigle, maïs
Whisky de base (maïs), whisky aromatique (seigle)

Irlande

Orge non maltée
Irish blended whiskey (whiskey d'assemblage irlandais),
Irish malt whiskey (whiskey de malt irlandais),
Irish pot still whiskey (whiskey irlandais distillé en alambic à repasse)

Japon**Critère 3 : Spiritueux issus de la canne à sucre****Transformation de la matière première**

Canne à sucre

Jus de canne à sucre – broyage de la canne à sucre, fermentation

Sirop de canne – évaporation de l'eau du jus de canne à sucre, ajout d'eau, fermentation

Mélasses – évaporation de l'eau du sirop de canne, ajout d'eau, fermentation

Options de production

Production abondante d'esters pendant la fermentation
Distillation en alambic à colonne, distillation en alambic à repasse, marks légers, marks lourds
Non vieilli, élevage sous bois (vieillessement tropical, vieillissement continental)
Options d'assemblage (marks, âge)
Options d'affinage (colorant caramel, filtration au charbon actif, sucre)

Caraïbes et Brésil	<p>Caraïbes Régions et pays – Martinique et Guadeloupe (rhum agricole), Cuba, Porto Rico, Jamaïque, La Barbade, Guyana, Venezuela, Colombie, Panama, Nicaragua, Guatemala</p> <p>Rhums d'assemblage Embouteilleurs indépendants</p> <hr/> <p>Brésil Cachaça</p>
Termes d'étiquetage	Rhum agricole, cachaça Overproof
Critère 4 : Spiritueux issus de l'agave	
Transformation de la matière première	<p>Agave</p> <hr/> <p>Méthodes de conversion des fructanes en sucre Cuisson et broyage – récolte, découpe de la <i>piña</i>, cuisson (à la vapeur, en fosse à rôtir), broyage, rinçage à l'eau, fermentation Diffuseur – récolte, introduction de la <i>piña</i> entière dans le diffuseur, recueil de fructanes liquides à la sortie du diffuseur, cuisson, fermentation</p>
Législation et options de production	<p>Tequila <i>Agave tequilana</i> Weber (var. <i>azul</i>), agave bleu Agave cultivé dans une zone spécifique, Jalisco</p> <hr/> <p>Mezcal N'importe quelle espèce d'agave, <i>Agave angustifolia</i> Haw (var. <i>espadín</i>), <i>Agave espadín</i> Agave cultivé dans une zone spécifique, Oaxaca</p>
Termes d'étiquetage courants	<p>Tequila Tequila, tequila 100% agave Blanco, plata, silver, joven, oro, gold, reposado, añejo, extra añejo</p> <hr/> <p>Mezcal Mezcal, mezcal artesanal, mezcal ancestral Blanco, joven, reposado, añejo</p>
Critère 5 : Vodka	
Transformation de la matière première	<p>Toute matière première agricole Matières premières traditionnelles : orge, blé, seigle et pommes de terre</p> <hr/> <p>Méthodes de conversion de l'amidon en sucre Céréales – broyage, mélange avec de l'eau, cuisson, mélange avec des enzymes exogènes ou de l'orge maltée, fermentation Pommes de terre – broyage, cuisson, mélange avec des enzymes exogènes, fermentation</p>
Législation et options de production	<p>Distillation du spiritueux en alambic à colonne jusqu'à atteindre au minimum 95 % vol. (États-Unis) ou 96 % vol. (UE) (spiritueux neutre) Options d'affinage (filtration au charbon actif, additifs)</p>
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 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 et vins aromatisés.
3. Indiquer la signification des termes d'étiquetage les plus importants utilisés pour le gin.

Ventilation

Critère 1 : Aromatisation et coloration des spiritueux

Options de production

Aromatisation

Arômes naturels/arômes – recette, macération/teinture-mère ou alcoolature (durée, température), redistillation/distillat (arômes distillés tous ensemble/individuellement, macérat, infusion à la vapeur, coupes, vide), ajouts d'arômes naturels du commerce

Autres – ajout au spiritueux (mélange à froid)

Coloration

Colorant naturel – macération dans le spiritueux

Colorant artificiel – ajout au spiritueux

Critère 2 : Spiritueux aromatisés

Rhum épicé

Spiritueux de base – spiritueux issu de la canne à sucre

Options de production – macération, ajout d'arômes naturels du commerce ou autres, colorant caramel, sucre

Vodka aromatisée

Spiritueux de base – alcool neutre

Options de production – macération, redistillation, ajout d'arômes naturels du commerce ou autres

Styles

Traditionnelle, moderne

Gin

Spiritueux de base – UE (alcool neutre), États-Unis (tout spiritueux)

Aromates les plus courants – genièvre (saveur dominante), graines de coriandre, écorce d'agrumes, racine d'angélique, racine d'iris

Options de production – redistillation, ajout d'arômes naturels du commerce ou autres

Styles

À dominante de genièvre, moderne

Termes d'étiquetage

UE – London dry gin, distilled gin (gin distillé)

États-Unis – Gin distillé (distilled gin)

Autres – Old Tom

Spiritueux anisés	<p>Spiritueux de base – alcool neutre</p> <p>Principaux aromates contenant de l'anéthol – anis vert, badiane ou fenouil</p> <p>Autres aromates – réglisse, absinthe</p> <p>Options de production – macération, redistillation, colorants (naturels, artificiels), sucre (selon la législation)</p> <hr/> <p>Styles Pastis, absinthe</p>
Bitters (spiritueux amers ou amaro)	<p>Spiritueux de base – alcool neutre</p> <p>Principaux aromates amers – quinine, gentiane, orange amère, artichaut</p> <p>Options de production – macération (nécessaire pour extraire l'amertume), redistillation, colorants (naturels, artificiels), sucre</p>
Bitters pour cocktails (amers à cocktail)	<p>Spiritueux forts en alcool, très concentrés et très amers</p> <p>Exclusivement utilisés dans les cocktails</p>
Liqueurs	<p>Spiritueux de base – neutre ou de caractère</p> <p>Aromatisants – naturels ou autres, crème</p> <p>Options de production – macération, redistillation, ajout d'arômes naturels du commerce ou autres, colorants (facultatif), sucre (taux minimum fixé par la législation)</p>
Critère 3 : Vins aromatisés	
Options de production	<p>Vin de base – aucune limite</p> <p>Aromatisants – aucune limite, aromates amers spécifiques (quinine, absinthe ou gentiane) obligatoire pour certains types de vins aromatisés, ajout direct au vin, distillats, teintures-mères ou alcoolatures</p> <p>Douceur – généralement ajoutée (sucre, mistelle)</p> <p>Alcool distillé – obligatoire (mutage), généralement un spiritueux neutre</p> <p>Assemblage</p>
Types de vins aromatisés	<p>Vermouth Absinthe obligatoire Vermouth rouge coloré par ajout de colorant caramel</p> <hr/> <p>Quinquina/chinato Quinine obligatoire</p> <hr/> <p>Americano Absinthe et gentiane obligatoires</p>

Objectif 4

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 Amer/acide et doux
--	--

Critère 2 : Familles de cocktails

Cocktails « puissants »	Old fashioned, sazerac, rusty nail, manhattan, martini, negroni
Sours courts	Pisco sour, whiskey sour, daïquiri, sidecar, margarita, clover club
Highballs	Cuba libre, greyhound, horse's neck
Sours longs	Tom collins, paloma, french 75, mojito

3

Échantillons recommandés pour la dégustation

Eaux-de-vie de fruits

Trois cognacs (idéalement du même producteur)

- VS
- VSOP
- XO

Au moins deux spiritueux parmi les suivants :

- 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 scotch whisky
- Whiskey irlandais
- Whisky canadien
- Whisky japonais

Spiritueux issus de la canne à sucre

- Rhum léger élaboré à partir de mélasse (par ex. de Porto Rico ou Cuba)
- Rhum blanc de caractère (par ex. de Jamaïque, Martinique ou Guadeloupe)
- Deux rhums élevés sous bois de caractéristiques différentes (dont un présentant des notes de rancio)
- Rhum bon marché et très coloré (par ex. marque de distributeur)

Tequila et mezcal

Deux tequilas 100% agave

- *Blanco*
- *Reposado* ou *añejo*

Mezcal

- Mezcal artisanal *blanco*

Vodka

- Vodka de style neutre
- Deux vodkas de caractère

Spiritueux aromatisés et vermouth

- London dry gin classique
- Gin de style moderne ou Old Tom
- Deux liqueurs (par ex. comparaison entre une liqueur simple et une complexe contenant un ingrédient commun)

Deux spiritueux parmi les suivants :

- Un troisième gin
- Spiritueux anisé
- Spiritueux amer

Un spiritueux parmi les suivants :

- Vermouth
- Quinquina/chinato
- Americano

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 2 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé, composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée de 60 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 55 % des questions.

Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 2 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 (*Spiritueux : au-delà de l'étiquette*) 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 (1 point par question)
1	15
2	23
3	8
4	4
Total	50 points

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 2 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 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, 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 prérequis

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 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 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.
- 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 :

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

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

2.4 Bien que ce barème de mentions du WSET n'ait pas vocation à être modifié, cela pourrait s'avérer nécessaire pour assurer le maintien des niveaux d'exigence dans le temps.

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 sont disponibles pour les examinateurs et candidats 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 un examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Conduite de l'examen et conditions

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 de l'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.
- 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).

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.

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. 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 au sein des APP soient traitées avec professionnalisme et respect en toutes circonstances. Tout comportement inapproprié pouvant être source d'anxiété pour les collaborateurs, tel que des violences physiques ou verbales, des exigences incessantes ou irréalistes, ou des 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 qualifications couvrant à la fois le vin, les spiritueux et le saké. 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)

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

Règlement

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.

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
wsetglobal.com

2ème édition