



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

*Modalités*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Modalités*

---

Diplôme de niveau 1 en  
spiritueux du **WSET**<sup>®</sup>

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 in English 2016  
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2017

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1.1 translated into French 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
1<sup>re</sup> édition en anglais 2016  
Édition 1.1 en anglais (modifications mineures) 2017

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Traduction française de l'édition 1.1 2017

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 : Elisabeth Iriart  
Conception : Paul Barrett  
Édition : Matthias Lataille  
Production : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Sommaire

Introduction	1
<b>1</b> Introduction au Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET	2
<b>2</b> Objectifs	3
<b>3</b> Échantillons recommandés pour la dégustation	7
<b>4</b> Modalités de l'examen	8
<b>5</b> Exemples de questions	9
<b>6</b> Règlement de l'examen	10
<b>7</b> Qualifications du WSET	13
<b>8</b> WSET Awards	14



# Introduction

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

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 centres agréés pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

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

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

# 1

# Introduction au Diplôme de niveau 1 en 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. Ce diplôme sera utile à ceux ayant besoin de se familiariser avec les principaux styles et catégories de spiritueux, par exemple les personnes gérant une large gamme de boissons incluant des spiritueux, 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 le stockage et le service des spiritueux. Ils seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir les spiritueux.

## Structure du diplôme

### Objectifs

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 indiquer leurs caractéristiques.
<b>Objectif 3</b>	Connaître et savoir identifier le matériel et les principes généralement associés au stockage et au service des spiritueux.

## Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 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, n'ont pas le droit de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

## Temps total nécessaire à la préparation du diplôme et heures d'apprentissage dirigé

Le temps total nécessaire à la préparation du diplôme 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 heures d'apprentissage dirigé et le temps de travail personnel. Les heures d'apprentissage dirigé englobent toutes les sessions encadrées par un formateur et tous les examens surveillés.

Le temps total nécessaire à la préparation du Diplôme de niveau 1 en spiritueux est de 6 heures, toutes sous forme d'apprentissage dirigé. Cela inclut les 45 minutes de l'examen.

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

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

# 2

## Objectifs

### 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 principales étapes 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 de spiritueux qu'ils produisent.
- 3 Identifier les procédés de production influant sur la saveur, la douceur et la couleur d'un spiritueux.

#### Ventilation

##### Critère 1 : quatre étapes principales

<b>Quatre étapes principales</b>	<b>1</b> Transformation de la matière première
	<b>2</b> Fermentation
	<b>3</b> Distillation
	<b>4</b> Opérations post-distillation

##### Critère 2 : types d'alambic

<b>Alambic à repasse</b>	Distillation discontinue Spiritueux plus faibles en alcool = intensité des saveurs prononcée
<b>Alambic à colonne</b>	Distillation continue Spiritueux plus faibles en alcool = intensité des saveurs prononcée Spiritueux plus forts en alcool = intensité des saveurs légère ou neutre

##### Critère 3 : procédés de production influant sur la saveur, la douceur et la couleur

<b>Saveur</b>	Matière première, fermentation, degré de distillation, absence d'élevage, élevage en fûts (chêne neuf et usagé), assemblage (régularité et complexité), redistillation, macération, ajout d'arômes naturels/artificiels, réduction par ajout d'eau pure
<b>Douceur</b>	Ajout de sucre
<b>Couleur</b>	Chêne, caramel, autres colorants naturels et artificiels

## Objectif 2

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

### Critères d'évaluation

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

### Ventilation

Critères 1, 2, 3 et 4 : principales catégories et principaux types de spiritueux	
<b>EAU-DE-VIE</b>	
Type	Cognac
Matière première	Raisins
Principaux procédés de production	Raisins obligatoirement issus d'une zone définie, double distillation en alambic à repasse, deux ans d'élevage minimum, souvent édulcoré
Principaux termes d'étiquetage	VS (deux ans d'âge minimum), VSOP (quatre ans d'âge minimum), XO
<b>VODKA</b>	
Matière première	Toute matière première (traditionnellement céréales et pomme de terre)
Principaux procédés de production	Distillation à 95 ou 96 % vol., pas d'élevage en fûts
<b>WHISK(E)Y</b>	
Principaux procédés de production	Conversion de l'orge, maltage
<b>Écosse</b>	
Type	<i>Single Malt Scotch Whisky (whisky écossais single malt)</i>
Matière première	Orge
Principaux procédés de production	Distillation en alambic à repasse, trois ans d'élevage minimum, distillation et élevage obligatoirement réalisés en Écosse, tourbe (optionnel)
Principaux termes d'étiquetage	<i>Single, Malt whisky</i>
Type	<i>Blended Scotch Whisky (whisky écossais d'assemblage)</i>
Matière première	Orge ou autres céréales
Principaux procédés de production	Assemblage de whisky de grain et de malt, trois ans d'élevage minimum, distillation et élevage obligatoirement réalisés en Écosse
Principaux termes d'étiquetage	<i>Blended Whisky</i>

USA	
Type	Bourbon
Matière première	Au moins 51 % de maïs, et autres céréales
Principaux procédés de production	Fûts de chêne neufs, production possible dans tous les États-Unis, Kentucky premier état producteur
Principaux termes d'étiquetage	Bourbon
Type	Tennessee
Matière première	Au moins 51 % de maïs, et autres céréales
Principaux procédés de production	Distillation et élevage possibles uniquement dans le Tennessee, fûts de chêne neufs, filtration au charbon
Principaux termes d'étiquetage	Tennessee
Type	Rye (seigle)
Matière première	Au moins 51 % de seigle, et autres céréales
Principaux procédés de production	Fûts de chêne neufs, production possible dans tous les États-Unis
Principaux termes d'étiquetage	Rye
Autres whiskies	
Types	Irlande, Canada, Japon
RHUM DES CARAÏBES	
Types	Blanc, ambré, brun
Matières premières	Jus de canne à sucre, mélasse
Principaux procédés de production	Fermentation, rhums produits en alambic à repasse, rhums produits en alambic à colonne, assemblage, ajout de colorant, ajout d'édulcorant
TEQUILA	
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
Principaux termes d'étiquetage	Tequila, <i>Tequila 100% agave</i> <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
FLAVOURED SPIRITS	
Types	Rhum épicé, vodka aromatisée, gin, liqueurs
Principaux procédés de production	Le genièvre doit être l'arôme dominant du gin Les liqueurs doivent être édulcorées, et sont souvent colorées Les liqueurs peuvent être élaborées à partir de spiritueux neutres ou de caractère

## Objectif 3

Connaître et savoir identifier le matériel et les principes généralement associés au stockage et au service des spiritueux.

### Critères d'évaluation

- 1 Connaître les bonnes méthodes de stockage des spiritueux.
- 2 Citer les ingrédients majeurs utilisés pour la préparation des cocktails.
- 3 Identifier le matériel et les verres généralement utilisés pour le service des spiritueux.
- 4 Citer les quatre facteurs à prendre en considération pour réaliser un cocktail équilibré.

### Ventilation

Critère 1 : stockage	
Stockage	Conditions optimales, conséquences d'un mauvais stockage

  

Critère 2 : ingrédients majeurs pour les cocktails	
Ingrédients majeurs pour les cocktails	Jus de fruits fraîchement pressés, sirops simples, amers à cocktail (bitters)

  

Critère 3 : matériel et verres généralement utilisés	
Matériel	Doseur ( <i>jigger</i> ), bec verseur ( <i>pourer</i> ), pilon, shaker Boston, passoire à glaçons, tamis, verre à mélange, cuillère à mélange, passoire julep
Verres	Cocktail ou Martini, Margarita, tumbler ou Old Fashioned, <i>highball</i> ou Collins, <i>shot</i>

  

Critère 4 : cocktail équilibré	
Quatre facteurs	Fort en alcool, faible en alcool, amer/acide, doux

# 3

## Échantillons recommandés pour la dégustation

Il est recommandé aux candidats de déguster au minimum neuf échantillons au cours de leur formation. Tous les échantillons doivent être représentatifs de leur catégorie et de leur style. La liste ci-dessous reprend l'ordre dans lequel ils sont abordés pendant le cours.

- Vodka
- Cognac VS
- Cognac VSOP (d'un âge honorable pour sa catégorie) ou Cognac XO
- *Blended Scotch Whisky*
- *Straight Bourbon*
- Rhum blanc
- Rhum ambré
- *Blanco Tequila 100% agave*
- *London Dry Gin* (et, éventuellement, un deuxième gin)
- Liqueur (optionnel)

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

APPARENCE	
<b>Couleur</b>	incolore — jaune citron — doré — ambré — brun rose — rouge — orange — jaune — vert — bleu — violet — noir
NEZ	
<b>Intensité</b>	neutre — légère — moyenne — prononcée
<b>Caractéristiques des arômes</b>	<i>par ex.</i> fruits, fleurs, végétaux, céréales, épices, herbes, chêne
PALAIS	
<b>Caractéristiques des saveurs</b>	<i>par ex.</i> fruits, fleurs, végétaux, céréales, épices, herbes, chêne
<b>Autres observations</b>	<i>par ex.</i> douceur, texture
<b>Fin de bouche</b>	courte — moyenne — longue neutre — simple — complexe — très complexe

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

L'Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET (niveau 1) ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET et sous réserve du respect de ses conditions générales. Pour plus d'informations, écrire à [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk).

# 4

## Modalités de l'examen

### Aspects administratifs

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

### Méthode d'évaluation

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

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

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

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

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

Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 1 en 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	5
2	20
3	5
	<b>30 points</b>

### 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.

# 5

## Exemples de questions

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 1 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 30 questions similaires.

**1 Lequel de ces procédés est utilisé pour produire de l'alcool ?**

- a Distillation
- b Fermentation
- c Conversion
- d Élevage en fûts de chêne

**2 Quel est l'âge minimum d'un cognac ?**

- a 2 ans
- b 4 ans
- c 6 ans
- d 8 ans

**3 Quelle matière première sert à produire la tequila ?**

- a Pomme de terre
- b Orge
- c Agave
- d Canne à sucre

**4 Lequel de ces pays/régions est bien connu pour produire du whisky ?**

- a Mexique
- b France
- c Caraïbes
- d Japon

**5 Comment s'appelle l'ustensile illustré ci-dessous ?**

- a Passoire à glaçons
- b Tamis
- c Passoire julep
- d Doseur



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

**Réponses**

# 6

## Règlement de l'examen

### 1 Conditions d'inscription

#### 1.1 Autorisation

- 1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen doivent avoir l'âge minimum requis 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 parties de formation en même temps.
- 1.1.3 Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de 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 Les niveaux indicatifs de compétence de lecture, d'écriture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont ceux exigés pour le niveau 1 au Royaume-Uni, dans la langue utilisée pour l'examen, soit le niveau A2 du CECRL en anglais.

### 2 Format des épreuves et résultats

- 2.1 Le Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 45 minutes, composée de 30 questions à choix multiple valant chacune un point.
- 2.2 Les résultats des candidats ayant réussi seront envoyés aux centres agréés (*Approved Programme Providers* ou APP) dans un délai de deux semaines après réception des copies.
- 2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

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

### 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 centre agréé 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 centre agréé d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

## 4 Nouvelle présentation à l'examen

- 4.1** Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.
- 4.2** Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

## 5 Conduite de l'examen et conditions

- 5.1** Les candidats doivent obligatoirement accepter les conditions suivantes pour l'examen à livre fermé :
- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
  - Pour tous les examens, les réponses doivent être rédigées dans la même langue que le sujet.
  - L'examen se déroule en 45 minutes maximum.
  - Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse.
  - À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre les candidats n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
  - Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme, une bouteille d'eau et un petit sac, sous réserve qu'il ne contienne que des affaires personnelles.
  - Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
  - L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
  - 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 une commission spéciale 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 centre agréé et demander un 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 centre agréé et demander un formulaire d'appel de la décision (*Appeal against Enquiry Application Form*). 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 réception par le WSET Awards.

## 7 Satisfaction des candidats

- 7.1** Si un candidat trouve que le centre agréé 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 son centre. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre équipe de gestion des APP (*APP Administration Team*) à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le service WSET Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

## 8 Droits du WSET Awards

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

# 7

## Qualifications du WSET

### 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 chapitre 8 pour de plus amples informations). Voici l'ensemble de ces qualifications :

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

Diplôme de niveau 1 en service des vins du WSET

Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET

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](http://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* ou APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès de l'un de ces centres agréés (APP). 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 APP proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des centres agréés (*Approved Programme Providers* ou APP) est disponible sur le site du WSET ([wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir centre agréé, veuillez contacter l'équipe de gestion des APP (*APP Administration Team*) à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## 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'OfQual (*Office of Qualifications and Examinations Regulator*), créé par le gouvernement britannique, contrôle les organismes offrant des formations diplômantes. Certaines qualifications du WSET sont agréées par l'OfQual (voir chapitre 7 pour les numéros d'agrément).

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un système de contrôle de la qualité conforme à la norme **BS EN ISO 9001:2008**. 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 l'équipe de gestion des APP (*APP Administration Team*), à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## Satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards sont publiées dans notre Règlement du Service client. Il est possible d'en obtenir une copie auprès de l'équipe de gestion des APP (*APP Administration Team*), à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Si, malgré tout, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son centre agréé (APP). Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter l'équipe de gestion des APP (*APP Administration Team*) à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## Récompenses

Des récompenses sont attribuées pour chaque année scolaire, qui s'entend du 1er août au 31 juillet. Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens *peuvent* être éligibles à ces récompenses. Celles-ci sont gérées par le WSET Awards, qui contacte les candidats éligibles à la fin de chaque année, une fois tous les résultats d'examens compilés.

De nombreuses récompenses sont disponibles. Voir la page dédiée sur le site Internet du WSET, [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries), pour de plus amples informations.

Veillez 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@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Édition 1.1