



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 1
en saké du WSET®

Modalités



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

Diplôme de niveau 1
en saké du **WSET**[®]

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.2 in English 2021 (update with minor amendments)
Issue 2.3 in English 2022 (update with minor amendments)

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022
Issue 2 translated into French 2017
Issue 2.1 translated into French 2017
Issue 2.2 translated into French 2021
Issue 2.3 translated into French 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022
1^{re} édition en anglaise 2016
2^e édition en anglaise 2017 (mise à jour avec modifications mineures)
Édition 2.1 en anglais 2017 (mise à jour avec modifications mineures)
Édition 2.2 en anglais 2021 (mise à jour avec modifications mineures)
Édition 2.3 en anglais 2022 (mise à jour avec modifications mineures)

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022
Traduction française de la 2^e édition 2017
Traduction française de l'édition 2.1 2017
Traduction française de l'édition 2.2 2021
Traduction française de l'édition 2.3 2022

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

Traduction : Aquitaine Traduction
Conception : Paul Barrett
Révision technique : 宮川 圭一郎 (Keiichiro Miyazawa), Gautier Roussille

Sommaire

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

Introduction

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

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 1 en saké. 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 saké du WSET

Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le saké. 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 saké, par exemple les personnes gérant une large gamme de boissons incluant des sakés, dans la vente au détail ou le secteur CHR.

Les candidats admis connaîtront ainsi les principales catégories de saké, leurs caractéristiques, et les principes fondamentaux régissant le stockage et le service du saké. Ils seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir le saké.

Structure du diplôme

Objectifs

Ce diplôme couvre trois objectifs d'apprentissage.

Objectif 1	Citer les principaux ingrédients et les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.
Objectif 2	Citer les principales catégories et classes de saké, ainsi que quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
Objectif 3	Connaître et savoir identifier les principes et méthodes utilisés pour le stockage et le service du saké.

Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en saké 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 vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de réussir l'examen.

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

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

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

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

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en saké du WSET.

2

Objectifs

Objectif 1

Citer les principaux ingrédients et les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les principaux ingrédients autorisés par la législation pour la production du saké, et expliquer leur but.
- 2 Citer les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.

Ventilation

Critère 1 : principaux ingrédients du saké	
Ingrédients	Riz blanc cuit à la vapeur, <i>kōji</i> , levures, eau, alcool distillé (facultatif)

Critère 2 : principales étapes de production	
Préparation du riz	Polissage (influence sur le style), lavage, trempage, cuisson à la vapeur
Élaboration du <i>kōji</i>	Refroidissement du riz, inoculation de la moisissure, début du développement de la moisissure, contrôle et arrêt du développement de la moisissure
Fermentation	Pied de cuve, fermentation principale Fermentation à haute température, fermentation à basse température (influence sur le style)
Filtration et mise en bouteille	Ajout d'alcool distillé (facultatif), filtration, ajout d'eau pour dilution (facultatif), mise en bouteille, pasteurisation (facultatif)

Objectif 2

Citer les principales catégories et classes de saké, ainsi que quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les principales catégories et classes de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
- 2 Citer quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
- 3 Indiquer les étapes de production régies par la législation pour les principales catégories et quelques styles particuliers de saké.
- 4 Reconnaître les termes d'étiquetage japonais de certaines des principales catégories de saké.

Ventilation

Critère 1 : principales catégories et classes de saké	
Principales catégories de saké	<i>Futsū-shu</i> (ordinaire), haut de gamme
Classes de saké haut de gamme	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i>

Critère 2 : styles particuliers de saké	
Styles particuliers de saké	<i>Nigori</i> , saké pétillant, <i>koshu</i> <i>Nama</i>

Critère 3 : étapes de production règlementées	
Pas d'ajout d'alcool distillé	<i>Junmai</i>
Taux de polissage du riz	<i>Junmai</i> 100 % ou moins (le riz servant à l'élaboration du <i>junmai</i> est généralement poli à 70 % ou moins) <i>Honjōzō</i> 70 % ou moins <i>Ginjō</i> , <i>junmai ginjō</i> 60 % ou moins <i>Daiginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> 50 % ou moins
Pas de pasteurisation	<i>Nama</i>
Vieillessement	<i>Koshu</i>

Critère 4 : termes d'étiquetage japonais	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

Objectif 3

Connaître et savoir identifier les principes et méthodes utilisés pour le stockage et le service du saké.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les bonnes méthodes de stockage et de service du saké.
- 2 Citer les défauts les plus courants du saké.
- 3 Citer les principaux points à prendre en considération pour recommander un accord mets et saké.

Ventilation

Critère 1 : stockage et service	
Stockage	À conserver au frais, à boire jeune, à conserver à la verticale, à protéger des lumières vives
Service	Températures de service (frais, température ambiante, chaud/très chaud), réchauffage du saké (bain-marie, micro-ondes), accessoires de service (verres à vin, <i>o-choko</i> , <i>tokkuri</i> , <i>masu</i>)
Critère 2 : défauts les plus courants	
Défauts	Oxydation, altération, <i>nama-hine</i>
Critère 3 : principes des accords mets et saké	
Principaux points à prendre en considération	Préférences personnelles, intensité des saveurs, douceur

3

Échantillons recommandés pour la dégustation

- *Futsū-shu* ou *honjōzō*
- *Junmai*
- *Ginjō* ou *junmai ginjō*
- *Daiginjō* ou *junmai daiginjō*
- *nama-zake*
- *nigori*
- saké pétillant
- *koshu*

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

APPARENCE	
Limpidité	limpide – trouble
Autres observations	<i>par ex.</i> bulles, couleur
NEZ	
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> fruits/fleurs, céréales/fruits secs, lactiques/produits laitiers, autres
Autres observations	<i>par ex.</i> intensité, défauts
PALAIS	
Intensité des saveurs	légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des saveurs	<i>par ex.</i> fruits/fleurs, céréales/fruits secs, lactiques/produits laitiers, autres
Autres observations	<i>par ex.</i> douceur, acidité, texture, umami, résidus de riz, bulles, fin de bouche

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

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

4

Modalités de l'examen

Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les centres agréés (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 saké 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 saké du WSET

L'examen du Diplôme de niveau 1 en saké 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 saké 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	10
2	15
3	5
	30 points

Publication des résultats

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

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

5

Exemples de questions

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 1 en saké 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 Le riz est une source de :

- a Enzymes
- b Amidon
- c Alcool
- d Eau

2 La fermentation à basse température favorise les arômes fruités.

- a Vrai
- b Faux

3 Que signifie 純米?

- a *Ginjō*
- b *Honjōzō*
- c *Daiginjō*
- d *Junmai*

4 Lequel de ces termes d'étiquetage désigne un saké non pasteurisé ? (UNE seule réponse)

- a *Koshu*
- b *Pétillant*
- c *Nama*
- d *Nigori*

5 Quelle est la température de service recommandée pour un saké de style *ginjō* ?

- a Frais
- b Température ambiante
- c Chaud
- d Très chaud

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

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 saké 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 vin 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 saké du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 45 minutes, composée de 30 questions à choix multiple valant chacune un point.
- 2.2** Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

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

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

3 Conditions spéciales

- 3.1** Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur 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.
- 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. Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération.

7 Satisfaction des candidats

- 7.1 Si un candidat trouve que 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 à l'adresse 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, le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards (voir chapitre 8 pour de plus amples informations). Voici l'ensemble de ces qualifications :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET (600/1504/4)
Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET (600/1501/9)
Diplôme de niveau 1 en saké du WSET (603/2051/5)

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET (603/4432/5)
Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET (600/1507/X)

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET (601/6352/5)
Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET
Diplôme de niveau 3 en saké du WSET (603/2066/7)

Diploma de niveau 4 en vins du WSET

De plus amples informations sur ces qualifications sont disponibles que 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* 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). 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 à l'adresse 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'*Office of Qualifications and Examinations Regulation* (Ofqual), 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 une 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, à l'adresse appadmin@wset.co.uk.

Récompenses

Des récompenses sont attribuées pour chaque année scolaire, qui s'entend du 1^{er} 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 (en anglais), pour de plus amples informations.

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 2.3