

Formation diplômante “Saké Diploma International” de la Japan Sommelier Association (JSA)

Format de formation : Hybride (en ligne + en présentiel), uniquement **en anglais**

Durée de la formation :

3 journées de formation (2 journées de théorie en ligne + 1 journée de dégustation en présentiel) + 1 journée de révision en présentiel + ½ journée d'examen en présentiel

Prérequis :

- Être majeur (18+ ans) le jour de la formation.
- Être capable de lire et comprendre l'anglais.
- **Aucune connaissance du saké n'est requise**, bien que l'une des qualification suivantes (ou équivalent) soit **recommandée** :
 - o diplôme de niveau 2 en saké du Wine & Spirit Education Trust (WSET)
 - o diplôme de niveau 3 en saké du Wine & Spirit Education Trust (WSET)
 - o *Kikizake-shi* ou *Kikizake-shi International* du Sake Service Institute (SSI)

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Public visé :

- Les personnes qui souhaitent acquérir des compétences de **niveau avancé** dans le domaine des sakés et de la dégustation en vue d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité et de leur connaissance.
- Les actifs amenés à exercer dans le secteur de la distribution et de la production de saké.
- Plus globalement aux personnes voulant connaître les fondamentaux des sakés.

Objectifs :

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Acquérir une compréhension approfondie de l'histoire, des ingrédients et des méthodes de production du saké et du shōchū.
- Identifier et différencier les principaux styles de saké et de shōchū, ainsi que leurs caractéristiques organoleptiques.
- Comprendre l'influence des régions, du riz, de l'eau, des micro-organismes et des techniques de brassage sur le produit final.
- Apprendre à déguster le saké et le shōchū de manière professionnelle en utilisant une méthode structurée.
- Connaître les règles d'étiquetage et les indications géographiques (IG) applicables au saké et au shōchū.
- Se familiariser avec le service, les accords mets et saké, ainsi que les contextes de consommation.
- Se préparer efficacement à l'examen du JSA Sake Diploma International à travers des révisions théoriques et des dégustations pratiques.

Compétences et aptitudes visées :

- Maîtriser les principes fondamentaux de la production du saké, depuis la préparation du riz jusqu'à l'embouteillage.
- Comprendre les étapes clés du processus de fermentation, notamment le rôle du kōji, du shubo et du moromi.
- Identifier les différents types de riz utilisés dans la production de saké et leur impact sur le profil final.
- Connaître les principales levures et micro-organismes impliqués dans la fermentation et leur influence sur les arômes.
- Appréhender le rôle des préfectures et des terroirs dans la diversité des styles de saké.
- Savoir servir le saké dans les règles de l'art, en fonction du style, de la température et du type de contenant (verre, carafe, etc.).
- Être capable de recommander des accords mets et saké selon les profils aromatiques et les types de plats.
- Identifier les facteurs qui influencent les saveurs du saké : ingrédients, méthodes de production, durée de maturation, température de service, etc.
- Décrire un saké de manière structurée et professionnelle en utilisant un vocabulaire sensoriel approprié (visuel, olfactif, gustatif).
- Distinguer les styles de saké (junmai, ginjo, daiginjo, namazake, etc.) et leurs caractéristiques respectives.
- Évaluer la qualité d'un saké lors d'une dégustation à l'aveugle selon les critères établis.
- Connaître les règles d'étiquetage, les désignations officielles et les indications géographiques (IG) du saké et du shōchū.
- S'initier aux différents types de shōchū, leurs méthodes de distillation, matières premières, et profils aromatiques.
- Développer une posture professionnelle dans le service, la recommandation et la présentation du saké dans un cadre commercial ou gastronomique.

Bloc de compétences : Cette formation n'est pas accessible par blocs de compétences.



Débouchés :

- Cavistes
- Serveurs/Sommeliers
- Importateurs/Distributeurs
- Marketing/Consultants

Documents remis à l'issue de la formation :

- Attestation officielle de réussite à l'examen final, délivrée par la Japan Sommelier Association (JSA) de Tokyo
- Attestation d'assiduité (*fournie sur demande*)

Tarifs :

Option 1 (Examen uniquement ; manuel inclus) : 238 € TTC
Option 2 (Révision + Examen ; manuel inclus) : 348 € TTC
Option 3 (Formation + Examen ; manuel inclus) : 860 € TTC
Option 4 (Formation + Révision + Examen ; manuel inclus) : 940 € TTC
(exonérée de TVA en application de l'article 261 - 4.4 du Code Général des Impôts)

Modalités d'accès :

Les inscriptions ouvrent un mois avant le début de chaque session. Elles se clôturent **3 jours** avant la date de démarrage ou dès que le nombre maximal de participants (**8 personnes**) est atteint.

Délais d'accès à la formation :

- Accès immédiat en cas de financement personnel
- Accès à compter de la réception de l'accord de prise en charge par l'organisme financeur

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre équipe est déterminée à rendre nos formations accessibles à tous, y compris aux personnes en situation de handicap et tous nos locaux de formation sont conçus pour garantir cette accessibilité. Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez des besoins spécifiques qui nécessitent un accompagnement personnalisé, contactez-nous en nous envoyant un mail à l'adresse suivante : ecolesake@galeriekiparis.com

Méthode et moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

La formation JSA Saké Diploma International est modulable et s'étend sur un total de 4,5 journées. Elle comprend 2 journées de cours théoriques à distance, 1 journée de dégustation en présentiel, 1 journée de révision (incluant un examen blanc) en présentiel, ainsi qu'une demi-journée d'examen en présentiel. Ces sessions sont animées par notre équipe de formateurs certifiés, dont Tony Yip, détenteur du diplôme JSA Saké Diploma International ainsi que de nombreuses autres qualifications dans le domaine du saké. Chaque stagiaire reçoit, en amont de la formation, un livret pédagogique reprenant les points clés abordés durant la session. Ce support comprend également des grilles de dégustation ainsi que des exercices d'auto-évaluation, permettant de renforcer l'apprentissage et la compréhension des notions présentées.

Modalités d'évaluation :

À l'issue de la formation, chaque participant devra passer une évaluation des connaissances sous la forme d'un examen final d'une durée de **120 minutes**. Cet examen comprendra 100 questions à trous (60 minutes), 2 questions de type « essai court » (20 minutes), ainsi qu'une dégustation à l'aveugle de 4 sakés et de 2 shochu et/ou awamori (40 minutes).

Pour obtenir le diplôme officiel, le candidat devra obtenir un score d'au moins **70 %** de bonnes réponses dans chacune des trois sections de l'examen. Les résultats seront communiqués par e-mail environ **10** semaines après la date de l'examen. Le certificat officiel de la Japan Sommelier Association (JSA), ainsi qu'un pin's officiel de la JSA, seront ensuite envoyés par voie postale.

En cas d'échec, l'apprenant aura la possibilité de repasser l'examen (organisé une fois par an, en octobre), moyennant des frais de **128 euros** (tarif en 2025, susceptible d'être révisé chaque année).

Taux de réussite à la formation :

Cette formation sera proposée en France pour la première fois en 2025, et aucune statistique n'est donc encore disponible.

Programme :

- Option 1 (Examen uniquement ; manuel inclus) : 238 € TTC
 Option 2 (Révision + Examen ; manuel inclus) : 348 € TTC
 Option 3 (Formation + Examen ; manuel inclus) : 860 € TTC
 Option 4 (Formation + Révision + Examen ; manuel inclus) : 940 € TTC

Exemple 2025

Formation	31 août 2025 09:30-17:00	à distance	09:30-09:40: Introduction à la JSA 09:40-09:45: Format de l'examen 09:45-09:55: Définition et histoire du saké 09:55-10:30: Ingrédients 10:30-12:30: Introduction aux principales préfectures <i>12:30-13:30: pause déjeuner</i> 13:30-14:30: Préparation du riz 14:30-15:00: Micro-organismes 15:00-16:00: Fabrication du kōji 16:00-17:00: Shubo (levain de base)
	1 septembre 2025 09:30-17:00	à distance	09:30-09:45: Sandan-Jikomi (ajouts successifs) 09:45-10:00: Moromi (fermentation principale) 10:00-10:30: Jōso (filtration/pressurage) 10:30-11:30: Procédés post-jōso 11:30-12:30: Levures <i>12:30-13:30: pause déjeuner</i> 13:30-14:00: Guildes de Tōji (maîtres brasseurs) 14:00-14:30: Service du saké 14:30-15:30: Définition et histoire du shōchū 15:30-16:30: Types de shōchū 16:30-17:00: Indications géographiques (IG) et règles d'étiquetage
	13 septembre 2025 09:30-17:00	en présentiel	09:30-12:30: Révision <i>12:30-13:30: pause déjeuner</i> 13:30-15:30: Dégustation de saké 15:30-17:00: Dégustation de shōchū
Révision	12 octobre 2025 09:30-17:00	en présentiel	09:30-09:45: introductions / administration 09:45-10:45: Examen blanc (questions à trous + essais) 10:45-11:00: pause 11:00-12:30: corrections / discussions <i>12:30-13:30: pause déjeuner</i> 13:30-14:10: Examen blanc (dégustation) 14:10-15:10: corrections / discussions 15:10-15:20: pause 15:20-17:00: révision finale
Examen	13 octobre 2025 13:00-15:15	en présentiel	13:00-14:00: Théorie (questions à trous) 14:15-14:55: Dégustations (4 saké, 2 shochu/awamori) 14:55-15:15: Théorie (questions de type "essai court")