Diplôme de niveau 1 en saké
du Wine & Spirit Education Trust (WSET)

Format de formation : Présentiel (uniquement en français)

Durée de la formation : une journée (6 heures + 45 minutes de l'examen)

Prérequis :

- Être majeur (18+ ans) le jour de la formation.
- Être capable de lire et comprendre le français.
- **Aucune connaissance préalable du saké n'est requise**.

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 initial 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 :

- Connaître les étapes fondamentales de la production de saké.
- Découvrir les grands styles et types de saké à travers la vue, l'odorat et le goût, afin de bien comprendre les facteurs clés qui déterminent les arômes et les saveurs.
- Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du saké.

Compétences et aptitudes visées :

- Les principes de base de la production de saké
- Les principaux types et styles de saké
- Comment servir le saké
- Les facteurs qui influent sur les saveurs du saké
- Comment décrire un saké selon l'Approche systématique de la dégustation de saké du WSET® (niveau 1)

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 le Wine & Spirit Education Trust (WSET) de Londres
- Attestation d'assiduité *(fournie sur demande)*

Tarif : 289 € TTC (exonérée de TVA en application de l'article 261 - 4.4 du Code Général des Impôts)
* Tout le matériel d'étude, les échantillons de saké, les frais de scolarité, les frais d'examen et la mise à disposition du matériel nécessaire pendant le cours sont inclus.

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@galeriekparis.com

Méthode et moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Aucune préparation préalable n'est requise de la part des participants. La formation WSET niveau 1 en saké se déroule sur une journée, comprenant 6 heures de cours en présentiel, animées par notre équipe de formateurs certifiés par le Wine & Spirit Education Trust (WSET). Chaque stagiaire reçoit, le jour 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 apprenant devra passer un contrôle de connaissances sous la forme d'un examen final de 45 minutes. Celui-ci comprendra 30 questions à choix multiples. Pour obtenir le diplôme officiel, l'apprenant devra répondre correctement à au moins 70 % des questions. Les résultats seront communiqués par e-mail environ 4 semaines après la date de l'examen. Le certificat officiel du Wine & Spirit Education Trust (WSET) ainsi qu'un pin's officiel du WSET seront ensuite envoyés par voie postale. En cas d'échec, l'apprenant aura la possibilité de repasser l'examen moyennant des frais de 90 euros.

Taux de réussite à la formation :

En 2025, le taux de réussite de nos candidats à l'examen a été de 87.5 %.

Programme : 6 heures de formation + 1 heure de pause déjeuner + 45 minutes d'examen

Programme	***Horaires***	***Sakés à déguster***
Inscription des participants et introduction	09:30 - 09:45	
Session 1 : Qu'est-ce que le saké?	09:45 - 10:05	
Session 2 : Aperçu de la production de saké	10:05 - 10:30	
Session 3 : Catégories et classes de saké	10:30 - 10:50	
Pause	10:50 - 11:00	
Session 4 : Introduction à la dégustation	11:00 - 11:45	Futsū-shu Junmai daiginjō
Session 5 : Élaboration de différents styles de saké	11:45 - 12:30	Junmai, Junmai ginjō
Session 6 : Kanjis japonais	12:30 - 12:50	
Déjeuner	12:50 - 14:00	
Recap	14:00 - 14:10	
Session 7 : Styles particuliers de saké	14:10 - 14:40	Nama, Nigori, Sparkling, Koshu
Session 8 : Stockage et service du saké	14:40 - 15:20	Junmai et Junmai daiginjō
Session 9 : Accords mets et saké	15:20 - 16:00	
Pause	16:00 - 16:10	
Révision pré-exam	16:10 - 16:30	
Exam préparation (admin)	16:30 - 16:45	
Examen	16:45 - 17:30	