Diplôme de niveau 2 en saké
du Wine & Spirit Education Trust (WSET)

Format de formation : Présentiel (uniquement en anglais)

Durée de la formation : 2 journées (14 heures + 60 minutes de l'examen)

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 qu'un diplôme de niveau 1 en saké du Wine & Spirit Education Trust (WSET) ou équivalent soit **recommandé**.

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 intermédiaire 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 :

- Décrire et évaluer la qualité du saké en utilisant l'approche systématique de dégustation du saké du WSET Niveau 2 (SAT).
- Identifier les ingrédients utilisés dans la fabrication du saké : cela inclut à la fois les ingrédients obligatoires et ceux que les producteurs peuvent choisir d'ajouter. Nous abordons également les différentes variétés de riz utilisées dans la production de saké.
- Traiter les matières premières : nous expliquons comment le riz blanc cuit à la vapeur et le *kōji* (un type de champignon utilisé pour la fermentation) sont préparés, et comment les différents styles de saké nécessitent des ratios de polissage du riz et des types de kōji spécifiques.
- Comprendre le processus de fabrication du saké : nous explorons l'ensemble des techniques principales, depuis la préparation du pied de cuve jusqu'à la dilution et la mise en bouteille, ainsi que les choix effectués selon les styles de saké recherchés.
- Connaître les termes d'étiquetage courants, y compris la manière dont certains des plus importants sont écrits en japonais.

Compétences et aptitudes visées :

- Identifier les ingrédients courants et facultatifs utilisés dans la fabrication du saké.
- Décrire le riz utilisé pour la production du saké ainsi que son mode de culture.
- Expliquer comment et pourquoi le riz blanc cuit à la vapeur est préparé.
- Décrire le rôle du kōji dans la production du saké et expliquer les étapes de sa fabrication.
- Décrire les différentes approches de la fermentation alcoolique et leur impact sur le style du saké.
- Présenter les options post-fermentaires dans la production du saké et leur influence sur les styles obtenus.
- Citer les grades de saké « premium » et en donner les définitions juridiques.
- Énumérer les principales spécialités régionales ou stylistiques de saké.
- Identifier un certain nombre de termes japonais fréquemment présents sur les étiquettes de saké.
- Identifier les conditions idéales de conservation du saké.
- Identifier les défauts courants du saké et expliquer leur impact sur les arômes et les saveurs.
- Indiquer les procédures appropriées pour le service du saké.
- Identifier les éléments clés à considérer pour recommander un accord entre un saké et un mets.

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 : 760 € 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 20 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 2 en saké se déroule sur 2 journées consécutives, totalisant 14 heures de cours en présentiel, animés par notre équipe de formateurs certifiés par le Wine & Spirit Education Trust (WSET). En amont de la formation, chaque participant reçoit un livret pédagogique regroupant l'ensemble des points clés abordés durant les sessions. Ce support comprend également : des grilles de dégustation conformes à l'approche systématique de dégustation (SAT) du WSET, des exercices d'auto-évaluation visant à renforcer la compréhension et la mémorisation des notions présentées. La pédagogie mise en œuvre alterne apports théoriques, dégustations commentées et mises en pratique guidées, afin d'offrir une expérience d'apprentissage complète, interactive et adaptée à tous les profils d'apprenants.

Modalités d'évaluation :

À l'issue de la formation, les participants passent un examen final d'une durée de 60 minutes, sous forme de 50 questions à choix multiples. Pour obtenir le diplôme officiel, il est nécessaire de répondre correctement à au moins 55 % des questions. Les mentions sont attribuées selon les résultats suivants : "Pass with Merit" (mention bien) : au moins 70 % de bonnes réponses ; "Pass with Distinction" (mention très bien) : au moins 85 % de bonnes réponses. Les résultats sont communiqués par e-mail environ 4 semaines après l'examen. Le certificat officiel du Wine & Spirit Education Trust (WSET), ainsi qu'un pin's officiel, seront ensuite envoyés par voie postale. En cas d'échec, les participants ont la possibilité de repasser l'examen, moyennant des frais de 120 euros.

Taux de réussite à la formation :

En 2025, le taux de réussite de nos candidats à l'examen a été de 100 %.

Programme : 14 heures de formation sur 2 jours

Jour 1

Programme	Horaires	Durée
Inscription des participants et introduction	09:30 – 09:40	00:10
Session 1 : Qu'est-ce que le saké – Les kanji (partie 1)	09:40 – 10:30	00:50
Session 2 : Dégustation et évaluation du saké	10:30 – 12:00	01:30
Déjeuner	12:00 – 13:00	01:00
Session 3 : Le riz et l'amidon – Préparation du riz blanc cuit à la vapeur	13:00 – 13:45	00:45
Session 4 : Le kōji – Fabrication du kōji	13:45 – 14:30	00:45
Pause	14:30 – 14:40	00:10
Session 5 : L'eau et les levures – La fermentation alcoolique	14:40 – 16:00	01:20
Révision	16:00 – 16:30	00:30

Jour 2

Programme	Horaires	Durée
Session 6 : Les options post-fermentaires	09:30 – 10:30	01:00
Session 7 : Les styles de saké spécialisés	10:30 – 11:30	01:00
Pause	11:30 – 11:40	00:10
Session 8 : Catégories et grades du saké – Les kanji (partie 2)	11:40 – 12:20	00:40
Déjeuner	12:20 – 13:20	01:00
Session 9 : Les styles de saké : Ginjō délicats, secs et fruités & Junmai riches	13:20 – 13:45	00:25
Session 10 : Conservation et service du saké	13:45 – 14:45	01:00
Pause	14:45 – 14:55	00:10
Test blanc	14:55 – 15:55	01:00
Pause	15:55 – 16:15	00:20
Examen	16:15 – 17:15	01:00