

## Diplôme de niveau 3 en saké du Wine & Spirit Education Trust (WSET)

**Format de formation :** Hybride (e-Learning + présentiel), uniquement **en anglais**

**Durée de la formation :** un cours de préparation en ligne (12 heures d'auto-apprentissage e-Learning en amont), 3 journées en présentiel (3 x 7 heures = 21 heures), 120 minutes de l'examen 2 à 3 semaines après la formation 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 qu'un diplôme de niveau 2 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 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 :

- Identifier les principaux ingrédients qui sont légalement autorisés dans la production de saké et expliquer comment ils influencent son style et sa qualité.
- Décrire les techniques utilisées dans la culture et la préparation du riz et expliquer comment elles influencent le style et la qualité du saké
- Décrivez les techniques utilisées dans la production de kōji et expliquez comment elles influencent le style et la qualité du saké
- Décrire les techniques utilisées pour la fermentation, la post-fermentation et la maturation et expliquer comment elles influencent le style et la qualité du saké
- Identifier et décrire les principales catégories et classes de sakés et de décrire leurs caractéristiques.
- Définir la signification des termes d'étiquetage importants qui sont utilisés pour indiquer le style des catégories principales et des spécialités du saké.
- Reconnaître et expliquer la signification des kanji japonais qui sont couramment utilisés sur les étiquettes de saké.
- Identifier et expliquer les facteurs clés qui influencent le style, la qualité et le prix des principales catégories et spécialités de sakés.

- Identifier et préciser le rôle des organisations professionnelles impliquées dans la réglementation et la promotion de l'industrie du saké au Japon.
- Indiquez l'importance commerciale et économique du saké sur le marché japonais et sur les cinq premiers marchés d'exportation.
- Faire des recommandations sur le saké et expliquer les raisons de la sélection.
- Décrivez les procédures correctes pour le stockage et le service du saké.
- Identifier les défauts courants trouvés dans le saké.
- Identifiez les principaux éléments à prendre en compte lorsque vous faites une recommandation d'association entre un aliment et un saké.

### Compétences et aptitudes visées :

- Les facteurs clés intervenant dans la production de saké et comment ils influencent le style et la qualité de cette boisson
- Les principales catégories de saké
- L'importance commerciale et les organisations professionnelles
- Comment conserver, sélectionner et servir le saké
- Comment déguster le saké, décrire ses caractéristiques et évaluer sa qualité, identité et son prix, selon l'approche systématique de la dégustation du saké, « WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Sake® (SAT) »
- Dégustation de 30 sakés environ

**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** : 1050 € 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@galerieparis.com](mailto:ecolesake@galerieparis.com)

### Méthode et moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

La formation WSET Niveau 3 en saké se déroule sur trois journées consécutives, pour un total de 21 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 accès à la plateforme en ligne du WSET, lui permettant de se préparer efficacement aux sessions. La pédagogie mise en œuvre combine 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 :

Les candidats disposent de 2 heures et 10 minutes pour réaliser l'ensemble des deux épreuves de l'examen WSET Niveau 3 en saké.

- **Unité 1 – Épreuve théorique (Modules 1 à 3) – 1h40**

L'épreuve théorique se compose de deux parties :

- **Partie 1** : QCM de 50 questions, visant à évaluer les connaissances et la compréhension de l'ensemble de l'Unité 1.
- **Partie 2** : Questionnaire à réponses rédigées courtes, portant sur l'application des connaissances acquises. Cette section comprend : 4 questions de 5 points ; 2 questions de 10 points ; 1 question de 20 points.

- **Unité 2 – Épreuve de dégustation (Module 4) – 30 minutes**

Cette épreuve consiste à déguster deux sakés à l'aveugle. Elle a pour objectif d'évaluer la capacité du candidat à :

- décrire précisément un saké à l'aide de l'Approche Systématique de Dégustation du WSET,
- tirer des conclusions justifiées à partir de ses observations.

Pour obtenir la certification, le candidat doit réussir les deux épreuves : épreuve théorique et épreuve de dégustation.

L'épreuve théorique se compose de deux parties – QCM et questions écrites – pour lesquelles une note minimale de 55 % doit être obtenue dans chacune. En cas d'échec à l'une des deux parties, le candidat devra repasser l'intégralité de l'épreuve théorique.

L'épreuve de dégustation est validée si le candidat obtient une note minimale de 55 %.

Les résultats seront communiqués par mail environ 16 semaines après la date de l'examen. Si le candidat réussit les deux épreuves, le certificat officiel du Wine & Spirit Education Trust (WSET), accompagné d'un pin's officiel du WSET, sera ensuite envoyé par voie postale.

En cas d'échec à l'épreuve théorique et/ou à l'épreuve de dégustation, le candidat aura la possibilité de repasser l'examen moyennant des frais de 120 euros pour l'épreuve théorique complète (QCM et questions écrites) et/ou de 120 euros pour l'épreuve de dégustation.

### Taux de réussite à la formation :

En 2025, le taux de réussite de nos candidats à l'examen a été de 85 %.

**Programme : 3 jours en présentiel**

Jour 1			
Horaires	Activité	Durée	Nombre de sakés dégustés
09:30 – 10:45	Introduction et révision des fondamentaux	1 h 15	0
10:45 – 11:00	Pause	15 min	-
11:00 – 12:00	Dégustation : techniques d'étalonnage et de production	1 h	6
12:00 – 13:00	Culture du riz	1 h	3
13:00 – 14:00	Déjeuner	1 h	-
14:00 – 14:45	Préparation du riz blanc vapeur	45 min	2
14:45 – 16:15	Fabrication du <i>kōji</i>	1 h 30	3
16:15 – 16:30	Pause	15 min	-
16:30 – 17:00	Test blanc 1 (1 question à 5 points, 1 question à 10 points, 1 échantillon)	30 min	1
Jour 2			
Horaires	Activité	Durée	Nombre de sakés dégustés
09:30 – 10:00	Test blanc 1 : révision	30 min	0
10:00 – 10:30	Kanji	30 min	0
10:30 – 10:45	Pause	15 min	-
10:45 – 11:45	Dégustation : évaluation de la qualité	1 h	3
11:45 – 13:15	Eau et levure	1 h 30	2+4
13:15 – 14:15	Déjeuner	1 h	-
14:15 – 15:10	Démarrage de la fermentation (Shubo, Moto)	55 min	2
15:10 – 15:45	Fermentation principale (Moromi)	35 min	0
15:45 – 16:00	Pause	15 min	-
16:00 – 16:35	Test blanc 2 (1 question à 20 points, 1 échantillon)	35 min	1
Jour 3			
Horaires	Activité	Durée	Nombre de sakés dégustés
09:30 – 10:00	Test blanc 2 : révision	30 min	0
10:00 – 10:40	Alcool de brassage ( <i>Jōzō</i> ) et filtration	40 min	0
10:40 – 11:30	Finition	50 min	2
11:30 – 11:45	Pause	15 min	-
11:45 – 12:30	Régionalité du saké	45 min	2
12:30 – 13:30	Déjeuner	1 h	-
13:30 – 14:45	Styles spéciaux de saké	1 h 15	5
14:45 – 15:15	Industrie du saké	30 min	0
15:15 – 16:15	Conservation et service du saké	1 h	2
16:15 – 16:30	Pause	15 min	-
16:30 – 17:00	Révision finale	30 min	-