

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 : 350 € TTC (exonérée de TVA en application de l'article 261 - 4.4 du Code Général des Impôts)
+ 8,50 € TTC (frais de port)

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 :

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 **75 euros**.

Taux de réussite à la formation :

En **2024**, le taux de réussite de nos candidats à l'examen a été de **100 %**.

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

Programme	Horaires	Sakés à déguster
<i>Inscription des participants et introduction</i>	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	
<i>Pause</i>	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	
<i>Déjeuner</i>	12:50 - 14:00	
Recap	14:00 - 14:10	
Session 7 : Styles particuliers de saké	14:10 - 14:40	Nama, Nigori, Sparkling, Kosho
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	
<i>Pause</i>	16:00 - 16:10	
Révision pré-exam	16:10 - 16:30	
<i>Exam préparation (admin)</i>	16:30 - 16:45	
Examen	16:45 - 17:30	

Wine & Spirit Education Trust (WSET) Level 2 Award in Sake

Training Format: in-person (**English** only)

Training Duration: 2 days (14 hours + 60-minute exam)

Prerequisites:

- Must be of legal age (18+) on the day of the training.
- Must be able to read and understand English.
- **No prior knowledge of sake is required**, though WSET Level 1 Award in Sake or equivalent is **recommended**.

By accepting these prerequisites, the candidate commits to the required level of knowledge and skills expected for this training.

Target Audience:

- Individuals seeking **intermediate-level skills and knowledge** in sake and tasting to improve employability and/or broaden their professional activity and knowledge.
- Professionals working in sake production and distribution.
- Anyone interested in learning the fundamentals of sake.

Objectives:

The operational objectives targeted are:

- Describe and evaluate sake quality using the WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Sake (SAT).
- Identify ingredients used in sake production, including both required and optional ingredients, and different rice varieties.
- Understand the treatment of raw materials: how steamed white rice and kōji are prepared, and how rice polishing ratios and kōji types vary with sake style.
- Understand the sake production process from starter preparation to dilution and bottling.
- Recognize common label terms, including how key terms are written in Japanese.

Skills and Competencies:

- Identify common and optional sake ingredients.
- Describe the rice and its cultivation.
- Explain the preparation of steamed white rice.
- Describe the role and production steps of kōji.
- Understand various alcoholic fermentation approaches and their effect on style.
- Explain post-fermentation options and how they impact style.
- List premium sake grades and their legal definitions.
- Name major regional or stylistic sake specialties.
- Identify common Japanese terms on labels.
- Identify ideal sake storage conditions.
- Identify common sake faults and their impact on aroma/flavor.
- Recommend correct sake service procedures.
- Identify key elements when recommending food and sake pairings.

Competency Blocks: This training is not offered in separate competency blocks.

Career Opportunities:

- Drinks retailers
- Servers/Sommeliers
- Importers/Distributors
- Marketing professionals/Consultants

Documents Provided:

- Official certificate (upon passing the exam successfully), issued by WSET London
- Certificate of Attendance (*available upon request*)

Fee: €695 incl. tax (VAT exempt under article 261 - 4.4 of the French General Tax Code)
+ €18.76 incl. tax (shipping fee)

Enrollment Process:

Registration opens one month before the start of each session and closes **20 days** before or once **8 participants** are enrolled.

Access Time Frames:

- Immediate access if self-funded.
- Access begins once funding agreement is received from the sponsor.

Accessibility for Disabled Persons:

Our team is committed to ensuring accessibility for all learners, including those with disabilities. All training venues are designed to be accessible. If you have specific needs, contact us at: ecolesake@galeriekparis.com

Teaching Methods and Support:

The Level 2 Sake training consists of two consecutive in-person days (14 hours total), led by WSET-certified instructors. Participants receive access to the WSET online platform beforehand for preparation. Teaching methods include theoretical instruction, guided tastings, and hands-on practice to provide a comprehensive and engaging learning experience.

Modalités d'évaluation :

Final exam: 60 minutes, 50 multiple-choice questions.

- Passing grade: $\geq 55\%$ correct answers.
 - Pass with Merit: $\geq 70\%$
 - Pass with Distinction: $\geq 85\%$
- Results are emailed ~4 weeks after the exam. Successful candidates receive an official WSET certificate and pin by mail.
- Retake fee: €110 if unsuccessful.

Pass Rate:

In 2024, the pass rate of our candidates was 100 %.

Programme : 14 hours, over 2 days

Day 1

Programme	Time	Duration
Registrations and Introduction	09:30 – 09:40	00:10
Session 1: What is Sake? – Kanji (Part 1)	09:40 – 10:30	00:50
Session 2: Sake Tasting and Evaluation	10:30 – 12:00	01:30
Lunch	12:00 – 13:00	01:00
Session 3: Rice and Starch – Preparation of Steamed White Rice	13:00 – 13:45	00:45
Session 4: Kōji – Kōji Production	13:45 – 14:30	00:45
Break	14:30 – 14:40	00:10
Session 5: Water and Yeast – Alcoholic Fermentation	14:40 – 16:00	01:20
Review	16:00 – 16:30	00:30

Day 2

Programme	Time	Duration
Session 6: Post-Fermentation Options	09:30 – 10:30	01:00
Session 7: Specialized Sake Styles	10:30 – 11:30	01:00
Break	11:30 – 11:40	00:10
Session 8: Sake Categories and Grades – Kanji (Part 2)	11:40 – 12:20	00:40
Lunch	12:20 – 13:20	01:00
Session 9: Sake Styles – Delicate, Dry and Fruity Ginjō & Rich Junmai	13:20 – 13:45	00:25
Session 10: Sake Storage and Service	13:45 – 14:45	01:00
Break	14:45 – 14:55	00:10
Mock Test	14:55 – 15:55	01:00
Break	15:55 – 16:15	00:20
Exam	16:15 – 17:15	01:00