



INTERMEDIATE CERTIFICATE

MODALITÉS DE L'EXAMEN

L'examen est ouvert à toute personne inscrite et ayant suivi un stage de formation

L'examen comprend :

50 questions de QCM, en anglais ou français (à préciser)

durée : 1h

Règlement :

-Aucun document n'est autorisé. Toute tentative de fraude entraînera l'exclusion du candidat, sans remboursement, et la communication des faits au WSET®, par procès-verbal..

-Les retardataires sont admis si aucun candidat n'est sorti, sans temps supplémentaire.

-La présentation d'une carte d'identité avec photo est obligatoire.

-Le candidat doit apporter un crayon à papier et une gomme, deux verres et un petit crachoir.

-Les copies sont envoyées à Londres. Les résultats sont publiés 4 semaines plus tard.

-Pour réussir, il faut obtenir 55% des points, soit 28 réponses justes sur 50

-En cas d'échec à l'examen, il faut régler à nouveau les frais d'inscription de la partie à repasser.

-Les recours sont **payants, ainsi que les réimpressions de diplômes** en cas de perte.

-Il n'y a pas de compte-rendu individuel de correction ni de note, et les copies ne sont pas renvoyées.

Lieux et dates d'examen :

- Nous proposons plusieurs centres d'examens :

AVIZE (51)	BELLEVILLE (69)	MÂCON (71)	NÎMES (30)	TAIN L'HERMITAGE
BEAUNE (21)	DIJON (21)	PARIS (75)	SUZE (26)	

L'examen a lieu de mars à juin. Les candidats choisissent le centre. S'il ne fonctionne pas, le candidat est placé ailleurs. Une fois les inscriptions enregistrées, il n'est **pas possible** de changer de centre.

Aucun remboursement ne sera effectué en cas de désistement ou d'absence à l'examen, les inscriptions étant réglées à la commande. Aucun report d'année, de date ou de centre n'est possible.

Vous trouverez page suivante des exemples de questions ouvertes et de QCM

Exemples de questions :

Il n'existe pas d'annales. D'autres questions se trouvent dans le guide de l'étudiant de la mallette.
*The Wine & Spirit Education Trust **does not release** past papers for the WSET® Level 2 Certificate examination.*

1. Compared to red wines, white wines are generally fermented at
 - a) either higher or lower temperatures
 - b) the same temperature
 - c) higher temperatures
 - d) lower temperatures.

2. Which grape variety is considered to produce high-quality white wines in both Germany and Australia?
 - a) Merlot.
 - b) Semillon.
 - c) Shiraz.
 - d) Riesling.

3. Pinotage is a grape variety that is primarily used for
 - a) South African red wines
 - b) Portuguese fortified wines
 - c) Australian white wines
 - d) Californian rosé wines.

4. Which of the following words indicates that a wine has been aged for a period in oak?
 - a) Chenin Blanc.
 - b) Classico.
 - c) Côtes du Rhône.
 - d) Crianza.

5. A Tawny Port is
 - a) golden in colour, with yeasty flavours
 - b) high in tannins and acidity
 - c) sweet, with nutty aromas
 - d) sparkling and dry in style.

Answers to example questions: 1) d 2) d. 3) a. 4) d. 5) c.

1. The Spanish term used for sparkling wine made by the traditional method is...
 - a) Cuve Close
 - b) Cuvée
 - c) Charmat
 - d) Cava

2. In which region is the Côte d'Or?
 - a) Bordeaux.
 - b) Burgundy.
 - c) Loire
 - d) Provence.

3. When are grapes for German Kabinett wines harvested?
 - a) When frozen
 - b) When affected by noble rot
 - c) Before the main harvest
 - d) When riper than grapes for QbA.

4. The Médoc is famous for which type of wine?
 - a) Red
 - b) Rosé
 - c) White
 - d) Liqueur

5. The term "abbocato" means...
 - a) old
 - b) dry
 - c) medium sweet
 - d) vintage

Answers to example questions: 1) d 2) b. 3) d. 4) a. 5) c.