

Dégustateur professionnel en vins

RS5009 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334, 211w
Formacode(s)	21511, 21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	05/07/2019
Date d'échéance	05/07/2024

Certificateur(s)

UNIVERSITE DU VIN · SIRET : 32424993700016

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le marché du vin est passé en une décennie d'une situation « codée », avec la prédominance du système des Appellations d'Origine Protégées et leurs cahiers de charges, l'influence de référents qui semblaient faire autorité en terme de jugement des produits (les guides, magazines spécialisés, critiques reconnus,...), à une nouvelle donne, beaucoup plus diffuse en terme de repères qualités : certains vignerons s'affranchissent de la hiérarchie des AOP et vendent leurs cuvées les plus valorisées en « Vin de France », bousculant ainsi certains repères des consommateurs. De nouveaux labels qualité, concours, médailles foisonnent, et de nouveaux acteurs deviennent prescripteurs (bloggers, sites internet, applications smartphone d'avis consommateurs, ...). Ainsi, alors qu'il n'y a jamais eu autant d'informations disponibles, d'échanges sur le vin, la profession est en perte de repères sur le jugement qualitatif des vins. Il convient donc de former des acteurs de la filière capables d'apporter un jugement critique autonome et fiable selon les contextes de dégustation, et dans le temps. La certification a pour but de donner des repères aux stagiaires et des garanties à leurs employeurs quant à la bonne maîtrise d'un jugement analytique sur les vins, que ce soit dans le cadre de la production, du contrôle qualité ou d'un usage commercial (sélection, tarification, argumentation...)

L'Université du Vin a donc lancé cette certification en septembre 2018.

L'objectif de la certification est de valider les compétences suivantes:

- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation d'un vin
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son profil
- Reconnaître les principaux défauts du vin
- Pouvoir classer, hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Module 1: Utiliser et s'approprier des techniques de dégustation des vins

C1.1:

A l'aveugle, identifier et décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin en appliquant la méthode d'analyse sensorielle

C1.2:

Mettre en place une dégustation de vins dans de bonnes conditions pour une perception optimale du vin.

Module 2:

Repérer les facteurs de qualité ou les défauts d'un vin

C2.1:

Repérer gustativement les caractéristiques d'un cépage et leur variabilité en fonction des facteurs environnementaux, l'impact des méthodes d'élaboration, et le niveau d'évolution de vins dans la perspective du respect d'un cahier des charges qualitatif ou commercial

C2.2: Détecter et reconnaître gustativement les défauts d'un vin dans une perspective de contrôle qualité

C2.3:

Décrire un vin de manière méthodique et synthétique

Module 3:

Exercer le rôle de jury expert ou de concours

C3.1:

Distinguer et classer les vins en développant sa mémoire olfactive et gustative par un entraînement intensif

C3.2: Décrire et évaluer gustativement avec précision les vins blancs, rosés et

rouges

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Module 1 : Aucun pré-requis

Module 2 : le candidat devra avoir validé le module 1 du certificat de dégustateur professionnel en vins

Module 3 : le candidat devra avoir validé le module 2 du certificat de dégustateur professionnel en vins

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury d'évaluation et de délibération

est constitué d'un professionnel de la filière externe au dispositif et du responsable pédagogique de l'Université du Vin

Base légale

Date de décision	05/07/2019
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	05/07/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RS7055

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.universite-du-vin.com/certificat-de-degustateur-professionnel-en-vins/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5009/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1 883
Parcours menés à terme	1 838
Taux d'achèvement	98 %
Période	02/2022 – 12/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 907
Montant total engagé	2 403 076 €
Coût moyen par dossier	827 €
Durée moyenne	25 h
Période	01/2020 – 07/2024
France compétences	97 %
Reste à charge titulaire	2 %
France Travail	0 %
Entreprise	0 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.