

Techniques de dégustation professionnelle et de valorisation des vins Certificat Œnologie VOG Académique

RS5681 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 334, 312
Formacode(s)	21511, 21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	15/12/2021
Date d'échéance	15/12/2024

Certificateur(s)

PRODEGUSTATION · SIRET : 44763292800068

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification vise les métiers nécessitant de savoir identifier, décrypter et présenter des vins.

Elle s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la distribution agro-alimentaire dans le secteur du vin et aux fonctions supports des entreprises viticoles. Elle leur permet d'acquérir les techniques de dégustation professionnelle, d'animer des dégustations à destination du public, d'orienter des consommateurs sur leur choix, de participer à des processus d'achat de vins et à la rédaction de documents de vente et d'argumentaire commerciaux.

En outre, elle développe un véritable professionnalisme dans leur pratique et elle leurs confère des connaissances techniques sur les facteurs influençant le style des vins, des principaux cépages et régions viticoles du monde, et sur le décryptage des étiquettes afin de promouvoir les vins auprès de professionnels ou de consommateurs.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Décrire les caractéristiques et les propriétés gustatives d'un vin en procédant à une analyse sensorielle complète ; visuelle-olfactive-gustative pour en déduire le style et les arômes présents (primaire, secondaires et tertiaires) et mettre en avant les qualités et l'intérêt des vins pour des clients potentiels.
- Conseiller une clientèle sur le choix des vins les plus appropriés aux mets en appliquant les grands principes des accords mets et vins pour créer une harmonie, un équilibre et une association réussie.
- Organiser et animer des dégustations de vins, à destination du public dans de bonnes conditions pour une perception optimale du vin.
- Caractériser un cépage en identifiant leur variabilité en fonction des facteurs environnementaux, l'impact des méthodes d'élaboration, et le niveau d'évolution de vins afin de détecter les facteurs de qualité et les défauts d'un vin et respecter un cahier des charges qualitatif ou commercial défini.
- Participer à une dégustation professionnelle en procédant aux différentes étapes de la dégustation pour

estimer le prix des vins et s'assurer de leur conformité.

- Rédiger des argumentaires et des documents commerciaux (cartes des vins) en valorisant les vins sélectionnés et en veillant au bon décodage des étiquettes pour présenter aux clients un document conforme permettant la promotion des vins aussi bien auprès de professionnels que des consommateurs.
- Conserver les vins en tenant compte de leur potentiel de garde et en veillant au respect d'une température constante, d'une luminosité et d'un taux d'humidité adaptés pour ne pas altérer leur qualité et les servir ou les vendre dans des conditions optimales.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir un projet professionnel en lien avec la dégustation professionnelle, la présentation et la valorisation des vins.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Deux personnes seront désignées pour représenter le jury de certification :

Une personne en interne : La Directrice de l'organisme de formation ou un membre de l'équipe pédagogique.

Un professionnel du secteur viticole extérieur à la formation.

Les évaluateurs externes sont sélectionnés en fonction de leur pertinence et de leur expertise sur la thématique de la certification. Les membres du jury de certification doivent répondre aux critères de sélection suivants :

- Être un professionnel du secteur viticole en exercice
- Avoir 3 ans d'expériences dans le domaine viticole

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Deux personnes seront désignées pour représenter le jury de certification :

Une personne en interne : La Directrice de l'organisme de formation ou un membre de l'équipe pédagogique.

Un professionnel du secteur viticole extérieur à la formation.

Les évaluateurs externes sont sélectionnés en fonction de leur pertinence et de leur expertise sur la thématique de la certification. Les membres du jury de certification doivent répondre aux critères de sélection suivants :

- Être un professionnel du secteur viticole en exercice
- Avoir 3 ans d'expériences dans le domaine viticole

Base légale

Date de décision	15/12/2021
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	15/12/2024

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	273	—	—	—
2019	405	—	—	—
2018	412	—	—	—
2017	341	—	—	—
2016	315	—	—	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RS2188

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.prodegustation.com/cours-oenologie/certifications.html#master>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5681/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	753
Parcours menés à terme	751
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2022 – 03/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	824
Montant total engagé	251 042 €
Coût moyen par dossier	305 €
Durée moyenne	14 h
Période	01/2022 – 12/2024
France compétences	97 %
Reste à charge titulaire	3 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Entreprise	0 %
France Travail	0 %

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