

Conseiller et promouvoir le vin

RS6188 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	34513, 21511, 21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/12/2022
Date d'échéance	14/12/2025

Certificateur(s)

ACADEMIE DU VIN DE PARIS · SIRET : 80785261100019

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMILLI	89439889000018	Former et organiser l'évaluation
FRANCK THOMAS FORMATION (FTF)	79929170300038	Former et organiser l'évaluation
VINOTELO	79788656100027	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification vise le développement des compétences des professionnels dans les domaines de la vente, du service du vin dans les CHR (Cafés-Hôtels-restaurants), dans la distribution (magasins de détail - cavistes, épicerie fines, site internet spécialisé - ou en gros), à l'export, dans le monde de la production, de la communication (agence de presse), et celui de l'œnotourisme.

Elle a pour objectif la professionnalisation des personnes certifiées dans l'évaluation, le conseil, la promotion et la présentation des vins.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Caractériser des vins en décryptant leur cépage et en identifiant les facteurs qui influencent leur qualité et leur style dans le but de conseiller une clientèle sur les propriétés gustatives et le style des vins en adéquation avec ses goûts et ses attentes.
- Évaluer la qualité d'un vin en suivant un protocole de dégustation professionnel, méthodique et formalisé (notes de dégustation) par une analyse organoleptique complète : visuelle, olfactive et gustative afin de cerner les paramètres de qualité permettant de sélectionner des vins en réponse au besoin d'une clientèle ou d'un cahier des charges donné.
- Concevoir et rédiger des argumentaires commerciaux adaptés aux différents supports : cartes des vins, fiches techniques, textes promotionnels pour valoriser et promouvoir les vins sélectionnés et accroître les ventes.
- Organiser une dégustation professionnelle de vins pour des producteurs, interprofessionnels, syndicats ou revendeurs en assurant un service dans des conditions optimales de consommation du vin afin de mettre en valeur la qualité et l'intérêt des produits, permettre leur découverte et développer les ventes.
- Appliquer les procédures et règles en matière de service (verrerie, température, défauts...) et de stockage (hygrométrie, luminosité, températures...) des vins pour assurer une présentation et une conservation optimale.
- Conseiller une clientèle sur des accords mets et vins en proposant une association prenant en considération le

contexte de consommation (événements, occasions ou saisons), les préférences et la sensibilité du consommateur pour mettre en exergue les produits, améliorer l'expérience client et le fidéliser.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir l'âge légal de consommer de l'alcool
- Exercer une activité professionnelle dans le domaine du commerce, du service ou de la production et de la promotion des vins ou avoir un projet professionnel en lien avec le développement de compétences dans l'évaluation, la dégustation professionnelle, le conseil et la promotion des vins.
- Avoir lu le manuel d'étude de l'Académie des Vins et Spiritueux (Editions Ellipses, 375 pages) remis en amont de la formation pour assurer que le l'apprenant soit apte à recevoir la charge d'information durant la session de formation. L'ensemble des prérequis est validé lors d'un entretien de positionnement et de connaissances en amont du cursus formatif.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Pour chaque session d'évaluation de la certification seront présents deux membres du jury :

- 1 représentant de l'organisme certificateur.
- 1 professionnel extérieur à l'organisme certificateur, sélectionné en fonction de son expertise dans le champ de compétence de la certification

Base légale

Date de décision	14/12/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/12/2025
Date de dernière délivrance possible	14/06/2026

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.academievin.fr/diplome-vin-de-l-avs>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6188/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	594
Parcours menés à terme	569
Taux d'achèvement	96 %
Période	04/2023 – 07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	666
Montant total engagé	831 314 €

Coût moyen par dossier	1 248 €
Durée moyenne	31 h
Période	01/2023 – 12/2025
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	6 %
OPCO	1 %
France Travail	0 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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