

Déguster et évaluer professionnellement le vin

RS6403 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	21511, 21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/10/2023
Date d'échéance	18/10/2026

Certificateur(s)

CERCLE DES OENOPHILES ALTERNATIFS DE MONTPARNASSE · SIRET : 48802800200035

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification a pour objectif de délivrer des compétences complémentaires aux professionnels amenés à déguster et à évaluer les vins dans le cadre de leur activité.

Elle s'adresse aux professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, et aux cavistes afin de leur apporter l'expertise nécessaire, en matière de dégustation, à l'aveugle ou non, et d'évaluation de la qualité d'un vin, permettant de conseiller au mieux leur clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Déguster un vin en appliquant le protocole professionnel d'évaluation organoleptique des vins : sensoriel, visuel, olfactif et gustatif, afin d'en décrire les caractéristiques et les paramètres de qualité, pour le présenter à un client et l'orienter dans ses choix.
- Identifier, à l'aveugle, le style d'un vin, d'un cépage ou d'une région donnée par une démarche méthodique permettant de distinguer les spécificités d'un cépage, sa variabilité, l'impact des facteurs naturels et des techniques d'élaboration afin d'évaluer objectivement la qualité gustative d'un vin.
- Contrôler la qualité d'un vin en repérant ses défauts et déséquilibres éventuels et en passant en revue des critères d'évaluation sensoriels afin de valider sa conformité dans le cadre d'un cahier des charges qualitatif ou commercial.
- Rédiger des fiches techniques ou des documents commerciaux de description des vins en utilisant le vocabulaire de la dégustation pour présenter toutes les caractéristiques relatives à l'identité d'un vin, les informations sur la viticulture, sur la vinification et l'élevage et des conseils pratiques de dégustation du vin.
- Identifier le potentiel de garde d'un vin en évaluant son niveau d'évolution à travers l'examen des paramètres de dégustation, d'acidité, de concentration, de douceur et de complexité aromatique pour estimer le temps pendant lequel le vin pourra se garder jusqu'à sa maturité et conseiller une clientèle sur le choix des vins.
- Organiser une dégustation de vin proposant des animations, permettant la découverte du vin dans des conditions optimales et en transmettant des techniques de dégustation adaptées à tout public (y compris en situation de handicap) afin de faciliter leurs perceptions gustatives et leur appréciation des vins.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La loi n° 91-32 du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme, dite loi Evin.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans).
- Justifier de connaissances avancées dans le domaine du vin et de connaissances de bases de la dégustation.
- Être amené, dans le cadre de son activité, à déguster et à évaluer la qualité des vins.

L'ensemble des prérequis est validé lors d'un entretien et d'un test de positionnement en amont du cursus formatif.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est constitué de :

- 1 représentant LE COAM n'ayant pas dispensé la formation,
- 2 professionnels extérieurs à l'organisme de formation, sélectionnés en fonction de leur expertise dans le champ de compétence de la certification.

Base légale

Date de décision	18/10/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/10/2026
Date de dernière délivrance possible	18/04/2027

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

à distance : <https://www.lecoam.eu/produit/deguster-et-evaluer-professionnellement-le-vin/>
en présentiel :

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6403/>

Où se former

Formations référencées	16
Organismes	1
Régions couvertes	4
Prix indicatif	370 € – 1 590 €
Durée	6 – 7 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2 274
Parcours menés à terme	2 204
Taux d'achèvement	97 %
Période	11/2023 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 440
Montant total engagé	2 490 120 €
Coût moyen par dossier	1 021 €
Durée moyenne	38 h
Période	11/2023 – 09/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	7 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
France Travail	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

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