

Conseiller les vins de Champagne

RS6705 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334t
Formacode(s)	21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2024
Date d'échéance	19/07/2025

Certificateur(s)

COMITE CHAMPAGNE · SIRET : 78038582900012

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ECOLE DU VIN DE FRANCE	34075152800050	Former
UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA)	19511296600799	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification s'adresse à des professionnels en charge de la commercialisation d'une offre de vins de Champagne et qui souhaitent valider des compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation par la proposition de services au plus proche des attentes des clients.

La certification vise principalement le public suivant :

- professionnels de l'hôtellerie-restauration : sommeliers, serveurs en restaurant gastronomique, managers en restauration traditionnelle ou gastronomique, directeurs dans l'hôtellerie, barmen et chefs barmen...
- professionnels de la distribution : assistants-cavistes ou cavistes-conseils, commerciaux de maisons de Champagne, managers en distribution spécialisée, chefs de rayon liquide, animateurs commerciaux, professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel, cadres/acheteurs/vendeurs de la filière vins et spiritueux...
- professionnels du tourisme : agents d'accueil touristiques, guides touristiques.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Conseiller un vin de Champagne, en recueillant les attentes et besoins du client, en établissant des propositions adaptées à la demande et diversifiées, en tenant compte de ses caractéristiques, des tendances de production du marché, afin de garantir l'adéquation du vin au besoin du client.
2. Évaluer le niveau de qualité et de typicité d'un vin de champagne, en repérant par la dégustation ses caractéristiques sensorielles en termes aromatiques et gustatifs, en connaissant les caractéristiques de l'appellation Champagne (terroir, élaboration, histoire...) afin de s'assurer qu'il réponde à la demande du client.
3. Valoriser l'expérience de consommation des vins de Champagne auprès du consommateur, en contextualisant sa consommation, en s'appuyant sur des repères méthodologiques fondés sur l'équilibre des saveurs et dans les conditions de service et de température adaptées afin de valoriser l'expérience sensorielle d'une dégustation.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- occuper une fonction mentionnée dans le public visé,
- avoir suivi le module e-learning préalable : Champagne MOOC (champagne-mooc.com)
- ,
- avoir lu de façon assidue du livret de formation.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification est composé de 3 membres :

- 1 membre de l'équipe Éducation Champagne,
- 2 professionnels externes.

Base légale

Date de décision	19/07/2024
Durée de l'enregistrement	1 an
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2025
Date de dernière délivrance possible	19/01/2026

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RS7233

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

https://www.champagne.education/fr?utm_source=ChampagneFr&utm_medium=cpc&utm_campaign=approfondirPC5

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6705/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	115
Parcours menés à terme	115
Taux d'achèvement	100 %
Période	11/2024 – 09/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	93
Montant total engagé	46 160 €
Coût moyen par dossier	496 €
Durée moyenne	14 h
Période	08/2024 – 07/2025

France compétences	82 %
Reste à charge titulaire	17 %
Entreprise	1 %
OPCO	0 %

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