

Évaluer et conseiller les vins, bières ou spiritueux

RS7055 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	21540, 34513, 21511, 42696, 21520
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/02/2025
Date d'échéance	28/02/2027

Certificateur(s)

UNIVERSITE DU VIN · SIRET : 32424993700016

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ANTILLES TOURISME MANAGEMENT & FORMATION	87806275100010	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Dans un contexte où les boissons et leur mode de consommation évoluent, être capable de déguster et d'évaluer professionnellement des vins, bières ou spiritueux présente un fort intérêt pour un ensemble de professionnels intervenant dans la commercialisation ou le conseil de ces boissons.

Les compétences validées dans le cadre de la certification permettent aux professionnels concernés de réaliser une dégustation pour analyser, évaluer des vins, bières ou spiritueux, et l'exploiter comme levier commercial ou promotionnel, en respectant la réglementation en vigueur.

Les métiers concernés, sont ceux du commerce des vins, bières ou spiritueux, de la restauration et de la communication et promotion de ces boissons.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle pour déguster à l'aveugle des vins, bières ou spiritueux, en identifiant leurs principales caractéristiques organoleptiques (arômes, saveurs, équilibres, défauts...) afin de les expertiser.

Décrire un vin, une bière ou un spiritueux en utilisant un vocabulaire professionnel, issu d'une dégustation analytique, afin de valoriser la boisson, sur différents supports promotionnels (présentation carte des vins, coup de cœur de la semaine, site internet, fiche technique).

Classer des vins bières ou spiritueux en catégories, en se basant sur les profils gustatifs, appellations ou styles, cépages ou ingrédients, pour organiser, segmenter et mettre en avant son offre (rayon magasin, carte, catalogue).

Conseiller un vin, bière ou spiritueux, en le choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client exprimée en termes de qualité, style, goûts, saisonnalité ou occasion, et l'orienter dans son choix.

Organiser une dégustation, en maîtrisant les paramètres extérieurs (choix de la verrerie, maîtrise de la température, mise à disposition de crachoirs, ...), en s'assurant de l'accessibilité aux personnes en situation de handicap et en préconisant une consommation responsable, afin de présenter le produit dans des conditions de dégustation optimales.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La certification s'inscrit dans le contexte légal suivant:

LOI no 91-32 du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme - dite Loi Evin

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans)
- pratiquer, dans le cadre de son activité, la dégustation et l'évaluation des vins, bières ou spiritueux

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- 1 professionnel externe à l'Université du Vin
- 1 formateur externe au dispositif de formation du candidat

Base légale

Date de décision	28/02/2025
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/02/2027
Date de dernière délivrance possible	27/08/2027

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS5009

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://universite-du-vin.com/formations/certificat-de-degustateur-professionnel/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7055/>

Où se former

Formations référencées	9
Organismes	1
Régions couvertes	6
Prix indicatif	1 320 € – 1 650 €
Durée	28 – 35 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	250
Parcours menés à terme	213
Taux d'achèvement	85 %
Période	04/2025 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	398
Montant total engagé	698 571 €
Coût moyen par dossier	1 755 €
Durée moyenne	39 h
Période	03/2025 – 09/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	7 %
Entreprise	1 %
OPCO	0 %
France Travail	0 %

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