

Conseiller les vins de Champagne

RS7233 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312
Formacode(s)	21540
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/07/2025
Date d'échéance	18/07/2028

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 atteste de 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 les professionnels de l'hôtellerie-restauration (sommeliers, serveurs en restaurant gastronomique, managers en restauration traditionnelle ou gastronomique, directeurs dans l'hôtellerie, barmen et chefs barmen...), les 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...) ainsi que les professionnels du tourisme (agents d'accueil touristiques, guides touristiques).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conseiller un vin de Champagne en recueillant les attentes et besoins du client, en établissant des propositions adaptées à la demande et diversifiées, tenant compte de ses caractéristiques, des tendances de production du marché, afin de garantir l'adéquation du vin au besoin du client.

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.

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 et en assurant le respect des obligations légales, et en prônant une consommation responsable, afin de valoriser l'expérience sensorielle d'une dégustation.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'exercice des métiers concernés n'est pas réglementé. Toutefois, la mobilisation des compétences en situation professionnelle nécessite le respect d'un cadre réglementaire. En particulier, la communication, la promotion et la commercialisation des vins de Champagne doivent se conformer aux obligations de la loi Evin (loi n° 91-32 du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme, codifiée aux articles L.3323-1 et suivants du Code de la santé publique), qui encadre strictement la publicité et la présentation des boissons alcoolisées afin de prévenir toute incitation à la consommation excessive.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Etre un professionnel en exercice occupant une fonction mentionnée dans le public visé supra ou à défaut justifier d'un niveau équivalent (comme par exemple être diplômé du niveau 2 ou en Vins et Spiritueux du WSET®)

Avoir suivi le module e-learning préalable : E-learning Champagne niveau 2 ou 3 ()

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	18/07/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/07/2028
Date de dernière délivrance possible	18/01/2029

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS6705

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Champagne Spécialiste : Conseiller les vins de Champagne | Champagne Education

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7233/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	550 € – 595 €
Durée	14 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	53
Parcours menés à terme	53
Taux d'achèvement	100 %
Période	09/2025 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	89
Montant total engagé	49 950 €
Coût moyen par dossier	561 €
Durée moyenne	14 h
Période	07/2025 – 09/2026
France compétences	82 %
Reste à charge titulaire	18 %

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