

Conseiller et proposer des accords gastronomiques sur le vin et les boissons sans alcool

RS7537 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21530, 21511, 42760
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/02/2026
Date d'échéance	27/02/2029

Certificateur(s)

FRANCK THOMAS FORMATION (FTF) · SIRET : 79929170300038

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification vise à permettre aux professionnels de la restauration, du vin, de la vente ou de l'œnotourisme de conseiller et proposer des accords gastronomiques pertinents entre mets, vins et boissons sans alcool. L'objectif est de leur apporter les compétences nécessaires pour analyser les caractéristiques organoleptiques des boissons, comprendre les attentes des convives et concevoir des propositions gustatives harmonieuses, adaptées à différents contextes de consommation. Elle répond à la nécessité de valoriser les produits tout en enrichissant l'expérience client à travers un discours adapté, une mise en scène réfléchie et une approche sensorielle maîtrisée.

Dans un contexte de montée en gamme de l'expérience gastronomique et de diversification des attentes (régimes alimentaires, consommation responsable, recherche d'innovation), le rôle de conseil autour des accords mets et boissons devient stratégique. Les professionnels doivent aujourd'hui savoir intégrer les boissons sans alcool dans leurs propositions, tout en tenant compte des tendances, des contraintes techniques et des préférences des publics. Cette certification répond ainsi aux évolutions du secteur en formant des profils capables de créer des expériences gustatives singulières et inclusives, au service de la satisfaction et de la fidélisation des clients.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Identifier les caractéristiques organoleptiques des différentes familles de boissons (vins, infusions, jus, thés, boissons fermentées) en les dégustant selon une méthode d'analyse sensorielle pour en évaluer la qualité, le style et le potentiel d'accord gastronomique.

Recueillir les informations relatives aux mets, aux contraintes alimentaires (végétarien, allergènes, sans alcool), au contexte de consommation et aux préférences des convives en échangeant avec les parties prenantes concernées afin d'identifier les attentes spécifiques liées aux accords gastronomiques.

Sélectionner des vins et des boissons sans alcool adaptées aux mets proposés afin de créer des accords gastronomiques harmonieux en s'appuyant sur leurs modes d'élaboration, leurs profils aromatiques et leur origine locale ou écoresponsable.

Concevoir des propositions d'accords gastronomiques créatifs afin de valoriser les produits locaux et de saison en combinant de manière harmonieuse les caractéristiques sensorielles des boissons et des plats selon les contraintes identifiées.

Élaborer des scénarios de dégustation ou des moments de consommation en tenant compte du rythme du repas, de l'environnement, ainsi que des besoins spécifiques liés à des situations de handicap et en prenant en compte les enjeux environnementaux (utilisation de matériels et de ressources écoresponsables, etc.) pour garantir une expérience inclusive, responsable et accessible à tous les convives.

Valoriser les accords gastronomiques proposés en suscitant l'intérêt des différents publics (néophytes, experts,

touristes, enfants) et en adaptant le discours et les supports de présentation à chaque typologie de clientèle pour faciliter leur appropriation, éveiller la curiosité gustative et favoriser la décision d'achat ou la satisfaction client.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Références juridiques des 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

Pour intégrer la formation préparant à la certification, le candidat doit :

- Être majeur,
- Maîtriser le français à un niveau B2 minimum selon le CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues),
- Exercer une activité professionnelle en lien avec l'un des profils du public visé.

Un entretien d'admission est organisé pour chaque candidat, au cours duquel le parcours, les motivations et le projet professionnel sont examinés.

Enfin, le candidat remplit un questionnaire de positionnement permettant de vérifier l'adéquation entre ses attentes et les objectifs de la formation.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pour se présenter à l'évaluation finale en vue de l'obtention de la certification, le candidat doit avoir suivi l'intégralité de la formation préparant à la certification.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Un président, professionnel extérieur à l'établissement

Un professionnel du secteur n'intervenant pas dans l'établissement

Un professionnel du secteur intervenant dans l'établissement, mais non formateur de la promotion.

Base légale

Date de décision	27/02/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/02/2029
Date de dernière délivrance possible	26/08/2029

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7537/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	1
Régions couvertes	2
Prix indicatif	990 €
Durée	14 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	2 970 €
Coût moyen par dossier	990 €
Durée moyenne	21 h
Période	04/2026 – 09/2026
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	5 %

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