

Évaluer et conseiller les vins d'Europe

RS7557 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	21540, 42739, 42696
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/04/2026
Date d'échéance	01/04/2029

Certificateur(s)

CHRISTIAN SCALISI · SIRET : 38492558200031

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
FRANCK THOMAS FORMATION	79929170300061	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification atteste de compétences en matière d'identification des appellations et styles majeurs, d'évaluation des vins selon des protocoles professionnels, de construction d'une offre cohérente et différenciante, de conseil avec précision et enfin de valorisation commerciale des vins d'Europe.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Identifier les types de productions et appellations majeures dans chacun des principaux pays d'Europe, en mettant en avant leurs styles et leurs spécificités afin de proposer une sélection de qualité.
- Évaluer des vins d'Europe selon un protocole de dégustation professionnelle (notes de dégustation : œil, nez, bouche, conclusion) en tenant compte de leur typicité de terroir et de cépages afin d'identifier leur niveau de qualité.
- Réaliser un choix de vins d'Europe équilibré en fonction de leurs styles, de leurs profils et de leur notoriété afin de satisfaire différents types de clientèles et posséder une offre attractive et différenciante.
- Conseiller à un client (professionnel ou amateur) des vins d'Europe en mettant en avant leurs principales qualités liées au pays, au terroir et aux cépages ou à son caractère gustatif en utilisant un vocabulaire ou des arguments adaptés.
- Développer une activité commerciale rentable autour des vins d'Europe en étudiant les attentes de la clientèle, afin de créer des concepts de ventes adaptés, attractifs et innovants dans le but de vendre plus.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Loi du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme, dite loi Évin :

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être un professionnel du vin : caviste, sommelier, restaurateur, distributeur, acteur de l'œnotourisme.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le directeur du centre de formation,

2 professionnels du vin, sommeliers en exercice, cavistes, œnologues, possédant un titre ou un diplôme lié aux métiers du vin, extérieurs à l'établissement. Un des deux professionnels est nommé président du jury.

Base légale

Date de décision	01/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/04/2029
Date de dernière délivrance possible	01/10/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	17	—	—	—

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://christianscalisi.com/sommelier-caviste/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7557/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 390 €
Durée	35 h

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	5 560 €
Coût moyen par dossier	1 390 €
Durée moyenne	35 h
Période	05/2026 – 09/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	8 %

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