UNIVERSITÉ DU VIN

Référentiel de compétences et de certification « Certificat de dégustateur professionnel en vins »- 2019

Objectif de la certification	La certification permet de valider l'acquisition de compétences décrites ci-après, en vue de participer aux jurys / concours professionnels ou d'analyser les vins dans une perspective commerciale. ▪ Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation d'un vin ▪ Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son profil ▪ Reconnaître les principaux défauts du vin ▪ Pouvoir classer, hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis
Public visé	Cette certification est accessible à tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole (œnologues, viticulteurs, maîtres de chais, courtiers…), aux professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire. Elle est accessible également à des demandeurs d'emploi et des personnes en reconversion professionnelle
Pré-requis	Module 1 : Aucun Module 2 : le candidat devra avoir validé le module 1 du certificat de dégustateur professionnel en vins Module 3 : le candidat devra avoir validé le module 2 du certificat de dégustateur professionnel en vins
Composantes de la certification	La certification est composée de 3 modules de certification : Module 1 : Utiliser et s'approprier des techniques de dégustation des vins Module 2 : Repérer les facteurs de qualité d'un vin Module 3 : Exercer le rôle de jury expert ou de concours La certification peut être validée partiellement. Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification. La validité de la certification est permanente.

UNIVERSITÉ DU VIN

Module 1	Utiliser et s'approprier des techniques de dégustation des vins		
Compétences évaluées	**Critères d'évaluation des compétences visées**	**Situations d'évaluation**	**Evaluateur**
▪ C1.1 A l'aveugle, identifier et décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin en appliquant la méthode d'analyse sensorielle	▪ L'analyse du vin dégusté est méthodique et la synthèse est cohérente : ○ sur chaque phase (visuelle, olfactive, gustative), le candidat est capable de décrire le vin avec un vocabulaire précis et adapté ○ en synthèse, le candidat est capable de rédiger le profil du vin en en faisant ressortir les points saillants	Epreuve écrite : • questionnaire à visée professionnelle portant sur les principes et conditions d'une dégustation professionnelle et sur la compréhension des notions d'équilibre dans le vin • mise en situation professionnelle de dégustation: fiche de dégustation d'un vin à rédiger Durée globale de l'épreuve : 30 minutes	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel de la filière externe au dispositif et du responsable pédagogique de l'Université du Vin
▪ C1.2. Mettre en place une dégustation de vins dans de bonnes conditions pour une perception optimale du vin.	▪ Les conditions optimales de dégustation sont intégrées: ○ Environnement, caractéristiques du lieu ○ Matériel, verrerie ○ Respect des températures de service optimales		

UNIVERSITÉ DU VIN

Module 2	Repérer les facteurs de qualité ou les défauts d'un vin		
Compétences évaluées	**Critères d'évaluation des compétences visées**	**Situations d'évaluation**	**Evaluateur**
▪ C2.1. Repérer gustativement les caractéristiques d'un cépage et leur variabilité en fonction des facteurs environnementaux, l'impact des méthodes d'élaboration, et le niveau d'évolution de vins, dans la perspective de respect d'un cahier des charges qualitatif ou commercial	▪ A l'aveugle, le candidat est capable d'émettre des hypothèses sur l'origine et le type de vin dégusté et de les argumenter: ○ Typicité géographique (cépages/ zone climatique, type de sol…) ○ Mode d'élaboration ○ Evolution du vin/ courbe de vie ○ Classement hiérarchique	Epreuve écrite : • Questionnaire à visée professionnelle portant sur la compréhension des facteurs de qualité d'un vin • mise en situation professionnelle de dégustation: fiche de dégustation d'un vin à rédiger avec identification de caractères organoleptiques spécifiques (défauts, cépages, degré d'évolution…) Durée globale de l'épreuve : 45min	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel de la filière externe au dispositif et du responsable pédagogique de l'Université du Vin
▪ C2.2 Détecter et reconnaitre gustativement les défauts d'un vin dans une perspective de contrôle qualité	▪ Les principaux défauts des vins finis sont identifiés (goût de bouchon, réduction, oxydation, …)		
▪ C2.3. Décrire un vin de matière méthodique et synthétique	▪ L'analyse du vin dégusté est méthodique et la synthèse est cohérente : ○ Les étapes de dégustation sont respectées et la fiche de dégustation est renseignée de façon complète et cohérente ○ sur chaque phase (visuelle, olfactive, gustative), le candidat est capable de décrire le vin avec un vocabulaire riche, précis et adapté ○ le candidat est capable de rédiger de façon synthétique le profil du vin en en faisant ressortir les points saillants		

UNIVERSITÉ DU VIN

Module 3	Exercer le rôle de jury expert ou de concours		
Compétences évaluées	**Critères d'évaluation des compétences visées**	**Situations d'évaluation**	**Evaluateur**
▪ C3.1: Distinguer et classer les vins en développant sa mémoire olfactive et gustative par un entrainement intensif ▪ C3..2 : Décrire et évaluer gustativement avec précision les vins blancs, rosés et rouges	Le candidat est capable de distinguer, d'évaluer, de classer des vins, même proches d'un point de vue organoleptique : ▪ L'analyse du vin dégusté est méthodique et la synthèse est cohérente : ○ sur chaque phase de la dégustation, le candidat est capable d'évaluer la richesse des familles d'arômes, d'évaluer les équilibres gustatifs, de décrire le vin avec un vocabulaire riche, précis et adapté, nuancé ▪ A l'aveugle, le candidat est capable d'émettre des hypothèses et d'argumenter sur l'origine et le type de vin dégusté : ○ Typicité géographique (cépages/ zone climatique, type de sol…) ○ Mode d'élaboration ○ Evolution du vin ○ Classement hiérarchique ▪ en synthèse, le candidat est capable de rédiger le profil du vin en en faisant ressortir les points saillants	Epreuve écrite : • questionnaire à visée professionnelle portant sur la compréhension des facteurs de qualité d'un vin • mise en situation professionnelle de dégustation: -tests triangulaires de différence - fiches de dégustation d'un vin blanc et d'un vin rouge à rédiger avec identification de caractères organoleptiques spécifiques (défauts, cépages, degré d'évolution…) Durée globale de l'épreuve : 45 min	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel de la filière externe au dispositif et du responsable pédagogique de l'Université du Vin