

Référentiel de certification

Déguster et évaluer professionnellement le vin

Objectif de la certification :

La certification a pour objectif de délivrer des compétences complémentaires aux professionnels étant amenés à déguster et évaluer les vins dans le cadre de leur activité. En effet, selon une enquête réalisée par Onivins et l'Inra, pour 72% des Français, il est difficile de choisir un vin, quel que soit le profil des personnes interrogées ou leur niveau de connaissance du vin.

Ainsi, cette certification s'adresse aux professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et aux cavistes afin de leur apporter l'expertise nécessaire, en matière de dégustation, à l'aveugle ou non, et d'évaluation de la qualité d'un vin, permettant de conseiller au mieux leur clientèle.

Public visé par la certification :

Les professionnels du secteur de l'Hôtellerie et de la restauration étant amenés dans le cadre de leur activité, à déguster, faire déguster et évaluer la qualité des vins :

- Restaurateurs, serveurs en restauration
- Professionnels de bars à vin

Les professionnels de la distribution du vin :

- Cavistes

Prérequis d'entrée à la formation :

- Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans).
- Justifier de connaissances avancées dans le domaine du vin et de connaissances de bases de la dégustation.
- Être amené, dans le cadre de son activité, à déguster et évaluer la qualité des vins.

L'ensemble des prérequis est validé lors d'un entretien et d'un test de positionnement en amont du cursus formatif.

Prérequis d'inscription à la certification :

- Exercer une activité professionnelle en lien avec le public visé (restaurateurs, cavistes et professionnels de bars à vin)
- Justifier d'un projet professionnel en lien avec la certification visée.
- Avoir suivi l'ensemble de la formation.

Durée du parcours de formation : 40 heures

Référentiel de certification

Déguster et évaluer professionnellement le vin

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
C1. Déguster un vin en appliquant le protocole professionnel d'évaluation organoleptique des vins : visuel, olfactif et gustatif afin d'en décrire les caractéristiques et les paramètres de qualité pour le présenter à un client et l'orienter dans ses choix.	Évaluation n°1 : Dégustation d'un vin, avec étiquette (C1-C4-C5) Le candidat doit : - Décrire les caractéristiques du vin en suivant le protocole d'évaluation organoleptique et en complétant une fiche de dégustation. - Rédiger une fiche technique sur le vin. - Évaluer le potentiel de garde du vin Le candidat devra, à l'oral, argumenter et justifier ses choix Évaluation n°2 : Dégustations, à l'aveugle, de deux vins (C2) Il est demandé au candidat de déguster deux vins à l'aveugle et d'en décrire le	Les étapes du protocole organoleptique de dégustation du vin sont appliquées de manière méthodique : - L'examen visuel permet une description de la robe ; la couleur (l'intensité des nuances caractérisant la couleur), la limpidité (l'aspect du vin : fluide, coulant et épais), la brillance (liée à l'acidité et à la limpidité) et la capillarité du vin (larmes du vin, concentration d'alcool et de sucre présente) sont identifiées et décrites. - L'analyse olfactive décrit la complexité du vin. Le bouquet et les saveurs constituant les principaux caractères organoleptiques du vin sont détectés. Les odeurs et les arômes primaires et secondaires du vin sont décrits. - L'analyse gustative respecte les 4 étapes : l'attaque, l'évolution du vin en bouche, l'impression finale et la persistance aromatique. Les saveurs sont identifiées. L'équilibre et la longueur en bouche du vin sont prises en compte.

Référentiel de certification

Déguster et évaluer professionnellement le vin

C2. Identifier, à l'aveugle, le style d'un vin, un cépage ou une région donnée par une démarche méthodique permettant de distinguer les spécificités d'un cépage, sa variabilité, l'impact des facteurs naturels et des techniques d'élaboration afin d'évaluer objectivement la qualité gustative d'un vin.	style, le cépage ou la région donnée et de justifier ses choix. Évaluation n°3 : Épreuves d'évaluation de la qualité d'un vin (C3) Un vin présentant un déséquilibre est remis au candidat. Il est demandé de repérer les défauts du vin et d'en évaluer la qualité gustative. Évaluation n°4 : Épreuve écrite sur l'organisation d'une dégustation professionnelle (C6) Il est remis des informations sur le contexte d'une dégustation professionnelle et sur la clientèle visée incluant une personne en situation de handicap. Il est demandé au candidat de présenter une animation et l'organisation à mettre en place permettant une dégustation dans des conditions optimums.	La fiche de dégustation est complète. La méthode CIEL est appliquée : Complexité (et/ou Concentration) - Intensité - Équilibre - Longueur Le style du vin et le cépage ou la région sont identifiés. Les caractéristiques du cépage sont décrites. Le candidat démontre sa capacité à faire le lien avec l'impact des facteurs environnementaux (climat, terroir, conditions météorologiques) et humains (viticulture, vinification, élevage). L'estimation de la qualité générale du vin est argumentée.
C3. Contrôler la qualité d'un vin en repérant ses défauts et déséquilibres éventuels et en passant en revue des critères d'évaluation sensoriels afin de valider sa conformité dans le cadre d'un cahier des charges qualitatif ou commercial.		Les principaux défauts sensoriels du vin sont identifiés. L'origine des altérations sont repérées : liés au niveau de maturité du raisin : manque de maturité (caractères herbacés et végétal), sur-maturité (caractères oxydatifs), liés à la matière première, liés à une contamination extérieure, etc. Le commentaire sur l'évaluation de la qualité gustative du vin est précis. Le candidat utilise un vocabulaire professionnel sur les déséquilibres du vin.
C4. Rédiger des fiches techniques ou des documents commerciaux de description		La fiche technique réalisée est composée de 4 étapes :

Référentiel de certification

Déguster et évaluer professionnellement le vin

des vins en utilisant le vocabulaire de la dégustation pour présenter toutes les caractéristiques relatives à l'identité d'un vin ; les informations sur la viticulture, sur la vinification et l'élevage et des conseils pratiques de dégustation du vin.		- Étape 1 : Identification du vin - Étape 2 : Informations sur la viticulture - Étape 3 : Informations sur la vinification et l'élevage - Étape 4 : Conseils pratiques sur le vin L'identité du vin est décrite avec un vocabulaire adapté et professionnel. La description est précise et correcte. Toutes les informations et mentions obligatoires sont présentes.
C5. Identifier le potentiel de garde d'un vin en évaluant son niveau d'évolution à travers l'examen des paramètres de dégustation ; d'acidité, de concentration, de douceur et de complexité aromatique pour estimer le temps pendant lequel le vin pourra se garder jusqu'à sa maturité et conseiller une clientèle sur le choix des vins.		L'évaluation du potentiel de garde réalisée par le candidat prend en compte l'acidité, la concentration, la douceur et la complexité aromatique du vin dégusté. Tous les paramètres de dégustation sont pris en compte dans l'analyse du potentiel de garde du vin. L'estimation du potentiel de garde du vin est correcte et justifiée.
C6. Organiser une dégustation de vin proposant des animations, permettant la découverte du vin dans des conditions		L'animation de dégustation professionnelle proposée tient compte du public visé et du contexte. Les

Référentiel de certification

Déguster et évaluer professionnellement le vin

optimal et en transmettant des techniques de dégustation adaptées à tout public (y compris en situation de handicap) afin de faciliter leurs perceptions gustatives et leur appréciation des vins.		préconisations du candidat prennent en compte la personne en situation de handicap. L'organisation prévue par le candidat met en valeur les vins présentés. L'ordre de présentation des vins favorise leur découverte. Le candidat prend en compte la facilitation des perceptions gustatives dans le choix du lieu, matériel, conditions de dégustation, etc. La sélection de vins préconisée et le nombre de vins présentés est en adéquation avec le public de la dégustation professionnelle. Les choix sont argumentés et justifiés.
--	--	---