

Intitulé de la certification		
Sélectionner, servir, déguster et commercialiser du saké		
Description de l'activité, du métier, ou de l'activité professionnelle visant la certification :		
<p>L'activité consiste à permettre au candidat d'acquérir les gestes pratiques, basées sur des connaissances spécifiques, appliqués au monde professionnel qui lui permettront d'être en mesure de maîtriser la globalité des problématiques actuelles liées au service, à la commercialisation et à la distribution du saké. La maîtrise de ces activités demande d'importantes connaissances autant du contexte (classification, culture, histoire, variations de styles de production et de profils gustatifs dans l'espace et le temps) que du produit (gestion quotidienne, conservation, adaptation du service au profil gustatif) qui doivent elles-mêmes permettre de pratiquer les gestes nécessaires à la bonne tenue des activités précitées</p>		
Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
<u>Compétences certifiées</u>	Modalités de certification	<u>Critères de certification</u>
<b>1 DEGUSTER ET ANALYSER LES CARACTERISTIQUES D'UN OU DE PLUSIEURS SAKES</b>		
<p>Déterminer la classification d'un saké par dégustation à l'aveugle, afin de reconnaître les différents styles et pouvoir associer un saké à sa catégorie sans avoir les informations données au préalable. et percevoir les caractéristiques principales d'un saké (vieillesse ou non, défauts et/ou qualités du saké) en se basant sur les connaissances théoriques et les exercices pratiques auparavant réalisés.</p>	<p>3 sakés sont présentés à l'aveugle au candidat qui complète un document par écrit pour chacun, par laquelle sera évaluée leur qualité à travers les indicateurs renseignés. Différents contenants sont présentés au candidat. Celui-ci doit déterminer quel contenant est particulièrement adapté pour chaque saké présenté.</p>	<p>Pour chaque style de saké, le candidat doit déterminer le type de contenant approprié est déterminé : Les techniques de dégustations sont adaptées au contenant choisi, ainsi qu'au saké. Le profil du saké est déterminé parfaitement par une évaluation de la couleur, la clarté, l'aromatique et la teneur en bouche et en sélectionnant la vaisselle adéquate par des critères de forme, de matière, de poids et d'épaisseur. Les fiches de dégustation sont correctement complétées (profil (corps/aromatique), arômes, goûts, contenant adapté) 5 indicateurs). L'approche professionnelle de la dégustation est acquise : suite à la dégustation, les profils et la catégorie des sakés sont clairement énoncés et correctement déterminés : ils sont conformes et en cohérence avec les indicateurs précédemment notés..</p>
<p>Adapter les sakés en fonction de mets et de plats. Le candidat doit sélectionner, proposer et mettre en bonnes conditions des sakés en fonction de la nourriture proposée afin de valoriser à la fois les mets et la boisson en situation professionnelle en accordant via la complémentarité ou l'opposition les mets et les sakés..</p>	<p>Le candidat reçoit un menu de restaurant avec différents plats à la carte ainsi qu'une présentation des 3 sakés dégustés préalablement et classés par typologie. Le candidat fera un rapport écrit avec sa proposition détaillée des sakés qu'il a sélectionné pour chaque plat/mets.</p>	<p>Les accords créés sur la base mets/sakés permettent de mettre en évidence la plus-value apportée par ce dernier : Les plats sont correctement reliés aux types de sakés les plus pertinents pour accompagner la nourriture. Les décisions sont argumentées. Ces arguments sont pertinents et adaptés Les points forts et les faiblesses potentielles de chaque accord créé sont bien indiqués.</p>

Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
<u>Compétences certifiées</u>	Modalités de certification	<u>Critères de certification</u>
<b>2 PROPOSER ET SERVIR LE SAKÉ A UN CLIENT</b>		
<p>Déterminer et décrire les profil de sakés en fonction de la classification et des critères du client, conseiller le client puis sélectionner le saké adapté au profil de la clientèle en fonction de ses attentes et habitudes de consommation afin de faciliter son choix final en respectant ses goûts et préférences en prenant en compte le profil du client via des questions et des observations pertinentes destinées à cerner ses attentes, en tenant compte de la situation de handicap éventuelle du client final.</p>	<p>Le candidat reçoit un cahier des charges avec des profils types de 3 clients dans le domaine de la restauration. Les exigences, envies et contraintes des clients sont énoncés. Le candidat fera un rapport oral au jury pour énoncer sa sélection, argumenter et présenter la manière de servir celle-ci avant de servir en situation le saké sélectionné.</p>	<p>La sélection d'un saké adapté est effectuée conformément au cahier des charges donné. Le choix est présenté oralement, avec précision, en situation de simulation professionnelle face à un client type joué par un membre du jury. Ce choix est argumenté avec pertinence et adapté en fonction des réponses du client à sa proposition, Le saké sélectionné est servi dans le contenant adéquat. Les gestes culturels liés au service sont utilisés strictement,</p>
<p>Mettre à la bonne température les sakés en fonction de leur type et de leur profil gustatif via la méthode traditionnelle de chauffe du saké en respectant les techniques de services traditionnelles tout autant que les règles de sécurité puis déterminer le contenant convenant à la température obtenue et en contrôlant et supervisant les durées et conditions de conservation des sakés en se basant sur la typicité du saké en question, afin de présenter le saké dans les conditions optimales de service, en tenant compte de la situation de handicap éventuelle du client final.</p>	<p>Le candidat se voit présenter 1 saké. Il se doit de le monter à température en utiliser la méthode traditionnelle et culturellement appropriée tout en garantissant sa sécurité ainsi que celle des personnes alentours. Il exposera pour le saké présenté les conditions optimum de conservation et une estimation de durées de conservation maximum conseillées en fonction du profil de saké.</p>	<p>La température optimale de service est déterminée (frais/chambré/chaud) via le profil du saké. Le saké est servi à un membre du jury dans le contenant approprié par l'intermédiaire de l'utilisation de bouilloires et céramiques type Yukan, en cas de chauffe du saké. La sécurité de tous les membres présents est garantie, notamment quant au risque de brûlure (Utilisation des protections appropriées). Les conditions de conservations (à température ambiante ou au frais à l'abri des variations de températures) et une estimation de durée de conservation maximum pertinente (inférieur à 1 mois / supérieur à 1 mois) sont énoncées clairement.</p>

Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
<u>Compétences certifiées</u>	Modalités de certification	<u>Critères de certification</u>
3 CONSTRUIRE ET REALISER UNE OFFRE COMMERCIALE DE SAKES		
<p>Construire une offre en fonction d'une demande scénarisée, afin de proposer un ensemble cohérent de cuvées tout en intégrant des contraintes données (budgétaires, liés à des types de saké, géographiques...), en sélectionnant parmi l'offre disponibles des cuvées aux critères préalablement définis.</p>	<p>Un cahier des charges présentant différents scénarios de demandes clients est remis au candidat. Le candidat doit sélectionner une gamme, élaborer une série d'arguments et présenter à l'écrit la gamme et les types de sakés qu'il aura sélectionné, en formulant son argumentaire afin de souligner leurs qualités. Suite à son argumentation écrite, le candidat sera soumis à un test de questions par oral afin de s'assurer de sa compétence.</p>	<p>Un guide d'argumentations claires et concises est rédigé en fonction d'une gamme de sakés donnée en limitant la rédaction aux arguments les plus pertinents.</p> <p>Le discours commercial est adapté en fonction du niveau de connaissance de la clientèle, mais aussi de son profil et des contraintes qu'elle peut imposer.</p> <p>Une sélection de sakés est proposée en ciblant le profil du client, en respect du cahier des charges reçu.</p> <p>Les besoins des clients sont correctement analysés et les indices permettant d'y répondre sont identifiés : profil de dégustation et/ou catégorie choisie et / ou budget.</p> <p>La proposition de gamme est détaillée à la fois en terme de styles de sakés sélectionnés, de volumes et de prix.</p> <p>La gamme proposée est pertinente et cohérente en fonction du scénario proposé.</p> <p>Les arguments présentés à l'écrit sont pertinents et convaincants pour une clientèle clairement identifiée et valorisent les produits et/ou le type de produits.</p>