

Formation Œnologie VOG Académique

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Transverse :
- **Restauration**
 - **Hôtellerie**
 - **Commerce des vins et spiritueux (gros et détail)**

La formation concerne tous les métiers nécessitant de savoir identifier, décrypter et présenter des vins. Celle-ci permet également d'animer des dégustations à destination du public, d'orienter des consommateurs sur leur choix dans un contexte de commerce de proximité ou de restauration, de participer à des processus d'achat de vins et à la rédaction de documents de vente et d'argumentaire commerciaux.

Depuis l'enregistrement de Prodégustation en tant qu'organisme de formation en 2001, notre méthode de dégustation déposée VOG®, colonne vertébrale de la Formation Œnologie VOG Académique, a été testée et améliorée auprès de 120 000 participants dans le cadre de nos formations.

Code(s) NAF : **56.10A**, **46.31Z**, **47.21Z**

Code(s) NSF : **334**, **221**, **312**

Code(s) ROME : **G1802**, **G1801**, **D1301**, **D1106**, **D1502**

Formacode : —

Date de création de la certification : **04/01/2001**

Mots clés : **Vin**, **ACHATS**, **Service et vente**, **Vente conseil**

Identification

Identifiant : **2188**

Version du : **19/12/2016**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- [Accord du 14 février 1985 relatif à la formation professionnelle](#)
- [Nouvelle convention collective nationale des vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France du 15 mars 2013](#)

Non formalisé :

- **Organisme de formation depuis 2001, nous avons formé à la demande d'entités utilisatrices et de salariés plusieurs milliers de personnes dans le cadre de la formation, notamment dans le cadre du DIF et du CIF depuis 2004.**

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

Aptitude à comprendre, décrire et promouvoir les vins auprès de professionnels ou de consommateurs. Capacité à rédiger des argumentaires commerciaux. Capacité à conseiller une clientèle et animer des formations à la dégustation. Capacité à participer à la rédaction de cahiers des charges pour la production de vins répondant à une demande spécifique. Capacité à prendre part à une dégustation professionnelle pour estimer le prix des vins et s'assurer de leur conformité.

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- Néant

Descriptif général des compétences constituant la certification

Décrypter les étiquettes de vins.

Rédiger des documents commerciaux sur les vins.

Connaître les facteurs qui influencent les principaux styles de vins.

Capacité à conseiller des consommateurs sur les produits vins et spiritueux en hôtellerie restauration ou en commerce.

Déduire le style et les arômes des vins élaborés à partir du ou des cépages et du terroir de production.

Appliquer les grands principes des accords mets et vins

Maîtriser la conservation dans des conditions optimales des vins et spiritueux.

Modalités générales

Formation et évaluation

Liens avec le développement durable

Aucun

Public visé par la certification

- Cadres, acheteurs et commerciaux de l'industrie des vins et spiritueux, cavistes, sommeliers, professionnels de la restauration, professionnels de la distribution alimentaire.

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

La formation VOG Académique permet aux collaborateurs de connaître les produits vins et spiritueux commercialisés par leur entreprise pour adapter l'offre, conseiller la clientèle, valoriser les produits et ainsi faire croître leur chiffre d'affaire réalisé.

La certification permet aussi de monter en compétence en prenant part à l'élaboration des stratégies d'achat, de vente, à la rédaction de documents techniques.

Cela permet également au salarié de valider une compétence avec un certificat permettant d'améliorer ses possibilités de mobilité professionnelle.

Pour l'entité utilisatrice

Disposer d'une force de vente apte à sélectionner et commercialiser les bons produits.

La certification permet de faire monter en compétence ses collaborateurs en leur confiant les achats et leur faisant prendre part à la rédaction des cahiers des charges pour la conception de nouveaux produits pour se démarquer de la concurrence.

La certification permet de se distinguer de la concurrence en offrant un service de conseil compétent, des documents techniques poussés et des argumentaires commerciaux et stratégies commerciales capables de générer de la croissance sur les vins.

Evaluation / certification

Pré-requis

Les candidats doivent être majeurs

Compétences évaluées

Toutes les compétences sont évaluées

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Centre(s) de passage/certification

- Le Club Français du Vin, Paris
- Ecole des Vins AdVini, Hérault

Néant

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat de compétence et publication dans la base de certification

Prodégustation.

Plus d'informations

Statistiques

Depuis 2001, Prodégustation a répondu à plusieurs centaines de demandes d'entités recherchant des certifications sur le produit vin pour leurs collaborateurs et a formé plusieurs milliers de personnes dans le cadre professionnel, notamment via le DIF et le CIF depuis 2004.

Autres sources d'information

<http://www.prodegustation.com/>