

Certification en vins et spiritueux français

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

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

- Transverse : ■ **Oenologie**
■ **Dégustation**

Les compétences visées par les certifications EDV concernent les milieux professionnels en lien avec le vin : négoce, caviste, commerce de gros, restauration, tourisme, luxe, négoce, viti-viniculture, transports aériens, administrations publiques ...

Code(s) NAF : **84.11Z**, **82.30Z**, **84.21Z**, **79.90Z**,
56.30Z, **56.29B**, **56.29A**, **56.21Z**,
56.10A, **55.90Z**, **55.20Z**, **51.10Z**,
50.30Z, **47.29Z**, **47.25Z**, **47.19B**,
47.19A, **47.11F**, **47.11E**, **47.11D**,
47.11C, **47.11B**, **46.90Z**, **46.34Z**,
11.04Z, **11.03Z**, **11.02B**, **11.02A**,
11.01Z, **01.21Z**
Code(s) NSF : **334**, **312**, **221**
Code(s) ROME : **G1804**, **G1102**, **D1509**, **A1413**
Formacode : **21540**

Date de création de la certification : **19/03/2009**

Mots clés : **Cave**, **Sommellerie**, **Oenologie**, **Vin**

Identification

Identifiant : **1962**
Version du : **04/10/2018**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **N/A**

Non formalisé :

- [Pôle "œnotourisme"](#)
- [Une certification qui répond aux priorités définies par le gouvernement dans le cadre de la stratégie pour un tourisme français leader mondial](#)
- [Une certification qui permet tout d'abord aux professionnels d'honorer et de satisfaire les exigences de la gastronomie française](#)
- [Le repas gastronomique des Français inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité](#)

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

Sanctionner l'acquisition des compétences en dégustation et conseil nécessaires pour réaliser des activités professionnelles telles que le conseil, la vente, l'achat, le service, la gestion de cave.

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- Absence de lien. Pas d'autre certification

Descriptif général des compétences constituant la certification

Niveau 1

C1. Qualifier et décrire un vin français

Niveau 2

C1. Caractériser un vin français

C2. Formuler des conseils en vin français

C3. Transmettre des connaissances sur la viticulture, les vignobles et le vin français.

C4. Servir le vin en respectant le protocole de sommellerie

C5. Argumenter et finaliser la vente de vin

Niveau 3

C1. Caractériser les vins et spiritueux français.

C2. Formuler des conseils en vins et spiritueux français

C3. Transmettre des connaissances sur le vin, les spiritueux, leur culture et leur environnement.

C4. Servir un vin en respectant le protocole de sommellerie.

C5. Argumenter et finaliser la vente de vin

Modalités générales

Niveau 1 :

Informations pratiques

Durée : 1 journée / 7 heures

Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Nombre de vins dégustés : 12

Préparation préalable de 6 à 8 heures conseillée

Méthode pédagogique

Exposés et échanges

Remise d'un manuel pédagogique complet

Fiche type de dégustation simplifiée Ecole du Vin

Atelier de reconnaissance des arômes

Niveau 2 :

Informations pratiques

Durée : 3 journées / 21 heures

Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Nombre de vins dégustés : 41

Préparation préalable de 16 à 20 heures conseillée

Méthode pédagogique

Exposés et échanges

Remise d'un manuel pédagogique complet

Fiche type de dégustation standard Ecole du Vin de France

Exercices de dégustation comparative

Entraînement sur cas pratique

Niveau 3 :

Informations pratiques

Durée : 5 jours / 35 heures

Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Nombre de vins dégustés : 65

Préparation préalable de 100 heures conseillée

Méthode pédagogique

Exposés et échanges

Remise d'un livre de 278 pages, référence pour la connaissance du vin et des spiritueux

Public visé par la certification

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Indépendants

Remise d'un manuel pédagogique complet
Fiche type de dégustation standard Ecole du Vin de France
Exercices de dégustation
Entraînement sur cas pratique

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

Acquérir une méthodologie pour formaliser (notes de dégustation) les compétences acquises sur le terrain.

Élargir leur sourcing de vin grâce à leur compétence de dégustation afin d'améliorer leur carte des vins.

Améliorer et affiner la communication sur le vin auprès des consommateurs.

Vendre le vin.

Connaitre et s'insérer dans l'éco-système du vin (réseau alumni, rayonnement national et international).

Acquérir une crédibilité dans l'univers du vin (participation à des événements spécialisés et/ou des jurys de dégustation).

Pour l'entité utilisatrice

Garantir le professionnalisme et la compétence du personnel sur des activités métiers diverses liées au vin (conseil, vente achat, service du vin ou organisation de dégustation).

Assurer le chiffre d'affaires de l'entreprise.

Répondre aux priorités nationales fixées par le gouvernement en matière d'excellence oenotouristique.

Répondre à l'un des critères du label [vignobles & découvertes](#) du ministère chargé du tourisme.

Evaluation / certification

Pré-requis

Pour le niveau 2 : notions de base en dégustation

Pour le niveau 3 : connaissance en dégustation, certificat EDV ou justifier d'une formation ou d'une expérience professionnelle équivalente

Compétences évaluées

Niveau 1

CE1. Catégoriser un vin en analysant son étiquette.

CE2. Déguster et décrire un vin.

CE3 : Appréhender le niveau de qualité d'un vin et proposer un ou des accords mets et vins possibles.

Niveau 2

CE1. Caractériser un vin français.

CE2. Formuler des conseils en vin français.

CE3. Transmettre des connaissances sur la viticulture, les vignobles et le vin français.

CE4. Servir le vin en respectant le protocole de sommellerie.

CE5. Argumenter et finaliser la vente de vin.

Niveau 3

Centre(s) de passage/certification

- Ecole du Vin de France

- CE1. Caractériser un vin et/ ou spiritueux français.
- CE2. Formuler des conseils en vin et/ou spiritueux français.
- CE3. Transmettre des connaissances sur le vin, les spiritueux, leur culture et leur environnement.
- CE4. Servir le vin en respectant le protocole de sommellerie.
- CE5. Argumenter et finaliser la vente de vin.

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

Niveau 1 : Débutant

Niveau 2 : Intermédiaire

Niveau 3 : Expert

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat de compétences

Plus d'informations

Statistiques

Depuis 2008, plus de 1500 salariés et 500 demandeurs d'emploi ont suivi l'un des programmes certifiant de l'Ecole du Vin de France.

Autres sources d'information

www.ecoleduvin.com

La presse en parle :

Rayon Boissons : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2014-04-29,rayon-boissons-formation-oenologie-wset.htm>

Le Revue des Vins de France : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2014-03-27,perspective-metiers-vin-revue-vin-france.htm>

L'Hôtellerie-Restaurant : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2013-07-30,hotellerie-restauration.htm>

Cuisine et Vins : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2013-08-28,cuisine-vins-france.htm>

HK Economics : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2015-04-28,h-k-economics.htm>

TV5 Monde : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2013-01-17,tv5-monde-honk-kong.htm>

Le Figaro : <http://www.ecole-du-vin.fr/fr/ecole-du-vin/actus/2012-10-23,avis-vin-figaro.htm>