

Référentiel de certification

Techniques de dégustation professionnelle et de valorisation des vins

Certificat Œnologie VOG Académique

Objectif et contexte de la certification :

La certification vise les métiers nécessitant de savoir identifier, décrypter et présenter des vins.

Elle s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la distribution agro-alimentaire dans le secteur du vin et aux fonctions supports des entreprises viticoles. Elle leur permet d'acquérir les techniques de dégustation professionnelle, d'animer des dégustations à destination du public, d'orienter des consommateurs sur leur choix, de participer à des processus d'achat de vins et à la rédaction de documents de vente et d'argumentaire commerciaux.

En outre, elle développe un véritable professionnalisme dans leur pratique et elle leur confère des connaissances techniques sur les facteurs influençant le style des vins, des principaux cépages et régions viticoles du monde, et sur le décryptage des étiquettes afin de promouvoir les vins auprès de professionnels ou de consommateurs.

Public visé :

- Professionnels de la restauration, de la salle et de l'hôtellerie, la distribution agro-alimentaire dans le secteur du vin (Chef de rang, restaurateur, serveur, commis, caviste...),
- Professionnels des fonctions supports dans une entreprise du domaine viticole (commercial, marketing, ADV,...)

Prérequis :

- Avoir un projet professionnel en lien avec la dégustation professionnelle, la présentation et la valorisation des vins.

Référentiel de certification

Techniques de dégustation professionnelle et de valorisation des vins

Certificat Œnologie VOG Académique

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
C1. Décrire les caractéristiques et les propriétés gustatives d'un vin en procédant à une analyse sensorielle complète ; visuelle-olfactive-gustative pour en déduire le style et les arômes présents (primaire, secondaires et tertiaires) et mettre en avant les qualités et l'intérêt des vins pour des clients potentiels.	Mise en situation de dégustation à l'aveugle de vins Il est demandé au candidat de déguster 2 vins à l'aveugle et de décrire les caractéristiques organoleptiques sur une fiche de dégustation, de préciser les facteurs de qualité et d'éventuels défauts des vins et d'estimer leur tarif. Cas pratique A partir d'une carte des vins remise au candidat et d'informations sur une demande client, il lui est demandé : - de sélectionner 3 vins et de proposer des associations avec des mets. Le candidat devra argumenter ses choix. - de vérifier la conformité des argumentaires et de la présentation des vins. - d'optimiser la carte des vins proposée. Épreuve théorique écrite et questionnaire Il est remis un questionnaire au candidat portant sur les conditions d'une dégustation de vin, sur les caractéristiques des principaux cépages blancs et rouges et sur les conditions de conservations des vins. Dans un second temps, le candidat doit, à partir d'une carte géographique, identifier les régions et appellation viticole.	• Les différentes étapes de la dégustation sont respectées ; Visuel (limpidité, couleur, nuance du disque, intensité colorante, reflets, brillance et capillarité), Olfactive (intensités et familles aromatiques) et Gustative (attaque, sucre, acidité, alcool, texture, longueur et dominante finale). • La description du vin est complète et pertinente : - L'analyse sensorielle des vins dégustés est méthodique. - Les différents composants du vin sont identifiés. - Les arômes sont identifiés et classifiés. - Le profil du vin est décrit avec un vocabulaire adapté. - Les facteurs de qualité du vin sont précisés et justifiés. - Le candidat fait ressortir les éventuels défauts des vins dégustés (goût de bouchon, oxydation, etc). La justification apportée est précise et argumentée.
C2. Conseiller une clientèle sur le choix des vins les plus appropriés aux mets en appliquant les grands principes des accords mets et vins pour créer une harmonie, un équilibre et une association réussie.		
C3. Organiser et animer des dégustations de vins, à destination du public dans de bonnes conditions pour une perception optimale du vin.		
C4. Caractériser un cépage en identifiant leur variabilité en fonction des facteurs environnementaux, l'impact des méthodes d'élaboration, et le niveau d'évolution de vins afin de détecter les facteurs de qualité et les défauts d'un vin et respecter un cahier des charges qualitatif ou commercial défini.		
C5. Participer à une dégustation professionnelle en procédant aux différentes étapes de la dégustation pour estimer le prix des vins et s'assurer de leur conformité.		
C6. Rédiger des argumentaires et des documents commerciaux (cartes des vins) en valorisant les vins sélectionnés et en veillant au bon décryptage des étiquettes pour présenter aux clients un document conforme permettant la promotion des vins aussi bien auprès de professionnels que des consommateurs.		

Référentiel de certification

Techniques de dégustation professionnelle et de valorisation des vins

Certificat Œnologie VOG Académique

C7. Conserver les vins en tenant compte de leur potentiel de garde et en veillant au respect d'une température constante, d'une luminosité et d'un taux d'humidité adaptés pour ne pas altérer leur qualité et les servir ou les vendre dans des conditions optimales.	Enfin, il lui sera demandé de reconnaître deux cépages blancs et rouges.	- Les hypothèses émises sur le tarif des vins dégustés et est en cohérence avec le type de vin décrit. • La sélection des vins, à partir de la carte des vins remise, est pertinente et en adéquation avec la demande du client. • Le candidat démontre sa capacité à proposer des associations mets-vins pertinente : - Les intensités, l'harmonie des arômes et des textures sont respectées. - L'équilibre mets-vins est respecté. • L'optimisation de la carte des vins est pertinente : - Le décryptage des étiquettes est exact et les informations reportées sur la carte des vins sont exactes. - Les informations sur les cépages, la marque, les récompenses, le millésime, le nom d'exploitation sont précisées et correctes. - Les caractéristiques des vins sont précises et conformes. Les mentions obligatoires présentes (quantité, prix, dénomination, indication géographique, etc).
--	---	--

Référentiel de certification

Techniques de dégustation professionnelle et de valorisation des vins

Certificat Œnologie VOG Académique

		- Le candidat démontre sa capacité à valoriser les vins présentés et à les classer. • Les conditions optimales de dégustation et de conservation des vins sont connues (l'environnement, la température, le matériel, le lieu). • Les régions et les appellations viticoles sont correctement situées sur la carte. • Le candidat démontre sa capacité à identifier les deux cépages rouge et blanc. Les caractéristiques, les facteurs environnementaux, les méthodes d'élaborations et le niveau d'évolution sont connus et précisés.
--	--	---