

**REFERENTIEL**

***Intitulé de la certification***

Evaluer et sélectionner des vins - EVS

***Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel le dispositif de formation visant la certification est initié :***

La certification s'adresse à des professionnels qui souhaitent attester de compétences leur permettant de sourcer et sélectionner les vins qu'ils vont proposer à la vente. Elle vise en particulier les professionnels des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants), de la grande distribution, de la distribution spécialisée, acheteurs et commerciaux *B to B* : directeurs de restaurant, restaurateurs, responsables de restaurant, assistants sommeliers, responsables d'un magasin de détail (épicerie fines, commerces spécialisés dans les produits régionaux, caves, enseignes spécialisées et franchises), chefs de rayon liquides, acheteur en vins, responsables commerciaux et marketing en vins, responsables import- export de la filière. Sont également visés les œnologues spécialisés dans un domaine, soucieux d'acquérir de nouvelles compétences en phase avec les tendances et évolutions de la consommation et de la production viticoles.

**REFERENTIEL DE COMPETENCES**

**REFERENTIEL D'ÉVALUATION**

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

**CRITÈRES D'ÉVALUATION**

**C1. – Opérer la sélection objective d'une gamme de vins tranquilles en analysant les critères de qualité viticoles, de savoir-faire, matériels, d'indication géographique, en tenant compte de la demande et du positionnement sur le marché afin de concevoir une offre de vins tranquilles.**

**M1. Cas pratique (C1 à C3)**  
 En salle d'examen, est remis au candidat un catalogue de vins proposant :  
 - des vins tranquilles (blanc, rosé, rouge, secs et doux)  
 - des vins effervescents (extra brut, brut, sec et autres, blancs et rosés)  
 - des vins mutés (secs et doux)  
  
 Le candidat doit opérer une sélection méthodique et argumentée : il identifie les informations nécessaires à l'évaluation des critères de qualité

La démarche de sélection adaptée au type de vin est respectée :  
 - Les critères constitutifs de la qualité des vins tranquilles sont restitués :  
     - viticulture et conduite de la vigne (incluant les certifications environnementales)  
     - qualité topographique du vignoble  
     - techniques de vinification et d'élevage  
     - notoriété de l'origine géographique et/ou du producteur (incluant les hiérarchies de prestige)  
 - Un rapport qualité prix est déterminé pour chaque vin  
 - Les choix sont justifiés

<p><b>C2. – Opérer la sélection objective d’une gamme de vins mousseux en analysant les critères de qualité viticoles, de savoir-faire, matériels, d’indication géographique, en tenant compte de la demande et du positionnement sur le marché afin de concevoir une offre de vins mousseux.</b></p>	<p>de chaque type de vin, et à leur positionnement, détermine leur rapport qualité-prix, et justifie ses choix.</p>	<p>La démarche de sélection adaptée au type de vin est respectée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les critères constitutifs de la qualité des vins mousseux sont restitués : <ul style="list-style-type: none"> <li>- choix du ou des cépages</li> <li>- qualité topographique des crus</li> <li>- assemblage des vins de réserve</li> <li>- méthode de prise de mousse, de vieillissement et opérations avant expédition</li> <li>- notoriété de l’origine géographique et/ou du producteur et mentions de l’étiquette (extra brut, brut, secs...)</li> </ul> </li> <li>- Un rapport qualité prix est déterminé pour chaque vin</li> <li>- Les choix sont justifiés</li> </ul>
<p><b>C3. – Opérer la sélection objective d’une gamme de vins mutés en analysant les critères de qualité viticoles, de savoir-faire, matériels, d’indication géographique, en tenant compte de la demande et du positionnement sur le marché afin de concevoir une offre de vins mutés.</b></p>		<p>La démarche de sélection adaptée au type de vin est respectée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les critères constitutifs de la qualité des vins mutés sont restitués : <ul style="list-style-type: none"> <li>- choix du ou des cépages</li> <li>- qualité topographique des vignobles</li> <li>- méthode d’élaboration et de mutage</li> <li>- élevage plus ou moins oxydatif</li> <li>- styles plus ou moins évolués et mentions de l’étiquette</li> </ul> </li> <li>- Un rapport qualité prix est déterminé pour chaque vin</li> <li>- Les choix sont justifiés</li> </ul>
<p><b>C4. – Analyser les qualités sensorielles des vins par une dégustation analytique basée sur l’équilibre, la longueur (persistance aromatique), l’intensité et la complexité, afin d’en évaluer le rapport qualité-prix, la conformité et le potentiel de garde.</b></p>	<p><b>M2. Mise en situation professionnelle simulée.</b> En salle d’examen, le candidat procède à une dégustation à l’aveugle de 2 vins tranquilles de styles différents, le candidat analyse pour chaque vin (un blanc et un rouge), les</p>	<p>Les spécificités et qualités sensorielles avancées des vins sont correctement identifiées (une fiche de dégustation de 13 critères est complétée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le cépage</li> <li>- l’expression de l’origine géographique</li> <li>- les caractéristiques d’élaboration</li> <li>- le potentiel de garde</li> </ul>

	critères de qualité, de conformité et de positionnement des vins.	Un positionnement commercial est proposé (entrée de gamme, premium,...)
<b>C5. – Rédiger des contenus techniques et des conseils de consommation, en mettant en avant les caractéristiques des vins et en tenant compte de la réglementation en vigueur, afin de délivrer une information valorisante sur les produits commercialisés.</b>	<p><b>M3. Projet professionnel</b> A l'issue de la formation, sur la base d'un cahier des charges précisant le nombre de vins selon les types et styles attendus, et la clientèle visée, le candidat doit élaborer un projet carte des vins. Il mène ses recherches de fournisseurs et opère sa sélection, puis en rédige les fiches techniques à destination du consommateur, valorisant la qualité des vins.</p> <p>Le projet est soumis au jury de certification.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les contenus sont organisés et structurés autour des principaux critères de sélection de vins (millésime, cépage, terroirs fiche de dégustation, conseils de service et de conservation, accords mets &amp; vins, points clés de l'histoire de la région, du domaine)</li> <li>- Les informations sont correctes et les formulations claires</li> <li>- Les réglementations sont prises en compte</li> </ul>