

Référentiels de compétences et d'évaluation

« Conseiller et promouvoir le vin »

ACADEMIE DU VIN DE PARIS



REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. Caractériser des vins en décryptant leur cépage et en identifiant les facteurs qui influencent leur qualité et leur style dans le but de conseiller une clientèle sur les propriétés gustatives et le style des vins en adéquation avec ses goûts et ses attentes.</p>	<p>Épreuve de dégustation professionnelle de vins à l'aveugle (C1, C2 et C3)</p> <p>Il est proposé au candidat de déguster deux vins (de styles différents, un blanc et un rouge) à l'aveugle. A l'aide d'une fiche de dégustation, il doit procéder à une analyse organoleptique complète et décrire les caractéristiques du vin en recourant au protocole de dégustation étudié.</p>	<p>Les facteurs qui influencent le style et la qualité des vins dégustés (<i>climat, cépage, terroir, indications géographiques, vinification</i>) sont identifiés, précisés et justifiés.</p>
<p>C2. Évaluer la qualité d'un vin en suivant un protocole de dégustation professionnel, méthodique et formalisé (notes de dégustation) par une analyse organoleptique complète : visuelle, olfactive et gustative afin de cerner les paramètres de qualité permettant de sélectionner des vins en réponse au besoin d'une clientèle ou d'un cahier des charges donné.</p>	<p>Le candidat devra spécifier les facteurs (climat, viticulture, vinification) qui ont influencé le style de ces deux vins.</p> <p>Il devra rédiger un argumentaire sur chaque vin dans une optique de promotion sur un support spécifié.</p>	<p>Chaque étape du protocole de dégustation professionnelle est correctement appliquée, de manière systématique et méthodique.</p> <p>Les spécificités sensorielles des vins dégustés sont correctement évaluées :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'analyse visuelle : limpidité, intensité, couleur est correcte. 2. L'analyse olfactive : défaut, intensité, identification des arômes est correcte. 3. L'analyse gustative : détermination des seuils de sucre, acidité, tanins, alcool, corps, caractérisation de la texture, des arômes, de la longueur est précise. <p>L'analyse organoleptique des vins dégustés est pertinente et justifiée. L'évaluation qualitative globale du vin repose sur les dix critères du protocole (<i>équilibre, longueur, intensité, complexité, définition, concentration, élégance,</i></p>

		<p><i>identité/caractère, évolution/potentiel de garde, positionnement commercial).</i></p> <p>La note de dégustation est correctement remplie avec un vocabulaire professionnel et adapté. La description des vins est conforme aux critères sensoriels trouvés par le candidat.</p>
<p>C3. Concevoir et rédiger des argumentaires commerciaux adaptés aux différents supports : cartes des vins, fiches techniques, textes promotionnels pour valoriser et promouvoir les vins sélectionnés et accroître les ventes.</p>		<p>Les fiches de dégustation et fiches produits (cépages, types, couleur, origine, label, millésime, prix et offres promotionnelles) rédigées sur chaque vin sont précises et complètes.</p> <p>Les informations décrites sont adaptées aux supports.</p> <p>Le candidat tient compte de la législation dans sa rédaction et dans les informations transmises. Les mentions obligatoires et commerciales sont présentes.</p> <p>La qualité des vins est mise en valeur.</p>
<p>C4. Organiser une dégustation professionnelle de vins pour des producteurs, interprofessionnels, syndicats ou revendeurs en assurant un service dans des conditions optimales de consommation du vin afin de mettre en valeur la qualité et l'intérêt des produits, permettre leur découverte et développer les ventes.</p>	<p>Cas pratique sur l'organisation d'une dégustation professionnelle et sur le conseil auprès d'une clientèle (C4 et C5)</p> <p>Il est remis au candidat des informations relatives à une dégustation professionnelle à organiser auprès de consommateurs. Le candidat doit décrire l'organisation à mettre en place : verrerie, service, lieu, sélection, fiche de dégustation et fiche produit, et ordre de dégustation des vins présentés en fonction du contexte décrit.</p>	<p>L'organisation de la dégustation prévue par le candidat dans le cadre du cas pratique est complète et structurée : lieu, matériel (choix des verres, crachoirs, carafe...), liste des vins avec les informations techniques et commerciales requises (tenant compte du public), température de service, ordre de service des vins, ouverture et aération.</p> <p>La sélection de vins préconisée est pertinente et en adéquation avec le public de la dégustation professionnelle.</p> <p>L'ordre de dégustation et le nombre de vins présentés sont pertinents, justifiés et argumentés.</p> <p>Les conditions de dégustation du vin sont adaptées aux consommateurs et au contexte décrit.</p> <p>Les préconisations sur l'organisation sont cohérentes et</p>

<p>C5. Appliquer les procédures et règles en matière de service (verrerie, température, défauts...) et de stockage (hygrométrie, luminosité, températures...) des vins pour assurer une présentation et une conservation optimale.</p>		<p>mettent en valeur les vins proposés.</p> <p>Les règles et procédures en matière de service et de stockage des vins sont connues et respectées.</p>
<p>C6. Conseiller une clientèle sur des accords mets et vins en proposant une association prenant en considération le contexte de consommation (événements, occasions ou saisons), les préférences et la sensibilité du consommateur pour mettre en exergue les produits, améliorer l'expérience client et le fidéliser.</p>	<p>Épreuves écrites sur une proposition d'accords mets-vins (C6)</p> <p>Il est remis au candidat un menu et une carte des vins d'un restaurant. Le candidat doit proposer un vin pour chaque plat en justifiant ses choix.</p> <p>Épreuve théorique transverse - Questionnaire de 20 questions couvrant l'ensemble des compétences professionnelles (C1 à C6)</p> <p><i>75% de bonnes réponses au questionnaire sont attendues pour réussir cette évaluation.</i></p>	<p>L'association mets-vins proposée pour chaque plat est juste et équilibrée.</p> <p>La réussite de l'accord est expliquée et justifiée en utilisant les principes d'équilibre et de ponts gustatifs (ponts aromatiques et ponts structurels).</p>