

## Certificat de niveau en Vin

CATEGORIE : C

### Vue d'ensemble

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

- Transverse :
- **Commerce des vins (gros et détail)**
  - **secteur viticole: Vignerons Indépendants, Caves Coopératives, Négoce du Vin**
  - **Restauration**
  - **Hôtellerie**
  - **Tourisme**
  - **Dégustation**

Elle concerne les industries et Commerces en gros des vins, de détail des vins, de l'industrie hôtelière et la restauration, de l'agriculture, du Tourisme

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

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

Code(s) ROME : **A1405**, **D1502**, **D1106**, **D1301**, **G1802**

Formacode : —

Date de création de la certification : **20/11/2017**

Mots clés : **Sommellerie**, **Vente conseil**, **ACHATS**, **Vin**

### Identification

Identifiant : **3659**

Version du : **05/12/2018**

### Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **N/A**

Non formalisé :

- [\*\*Pôle Oenotourisme, une des priorités du gouvernement qui a établi 18 mesures en faveur du développement de l'oenotourisme et de sa promotion à l'international. La formation et la professionnalisation en font partie.\*\*](#)
- [\*\*Pôle tourisme français leader mondial une stratégie également prioritaire pour le gouvernement pour que la France reste la destination préférées des touristes partout dans le monde.\*\*](#)
- [\*\*Capital Vin, Organisme de formation depuis 2004, nous avons formé à la demande d'Entités utilisatrices et de Salariés, près de 2000 personnes, dans le cadre de la formation professionnelle.\*\*](#)
- [\*\*Nouvelle convention collective nationale des vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France du 15 mars 2013\*\*](#)

- [Accord du 14 février 1985 relatif à la formation professionnelle](#)

## Descriptif

### *Objectifs de l'habilitation/certification*

**Le Certificat** est un test de niveau en vins français afin de vérifier les compétences et connaissances en vins dans des situations professionnelles (production, commercialisation, promotion, gestion et vente des vins).

Il est destiné aux salariés, aux demandeurs d'emploi, aux indépendants, dans un besoin de professionnalisation de la filière viti-vinicole, afin de promouvoir le vin français et de développer les ventes.

Le Certificat est ouvert à tout Candidat majeur qui souhaite faire le point sur ses connaissances en vin et les faire certifier. Pas de pré-requis. Les Candidats peuvent être notamment : Salariés, Acheteurs, Commerciaux, Professionnels de la Restauration, Professionnels de la Distribution alimentaire, Chefs de Rayon, Cavistes, Sommeliers, Professionnel du tourisme, Professionnel d'exploitations viti-vinicoles, autres.

La certification vise à mesurer et à valider des compétences en vins français, au terme d'épreuves écrites, pratiques et orales (option PRO). Cette évaluation porte sur la connaissance générale du vin, des terroirs et des vins de France et leur commercialisation.

Cette évaluation des connaissances permet également aux recruteurs de mieux apprécier les candidats et permet de prouver aux employeurs son niveau en vin.

Et pour les services ressources humaines de l'entreprise : d'adapter de façon plus pertinente leur politique de gestion des Equipes, la promotion interne et la mobilité professionnelle ; de réaliser une cartographie des niveaux de connaissance en vin ; d'identifier les besoins de formation et/ou leur efficacité dans le cadre d'une GPEC (Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences) optimisée.

Concrètement, le Certificat permet :

d'évaluer de manière objective et équitable les compétences en vin des candidats,  
de déterminer précisément les points forts, ou, le cas échéant les points à améliorer d'un Candidat dans des situations professionnelles,  
de définir des groupes de niveaux en vue de formations continues,  
de valider des acquis à l'issue d'une formation professionnelle ou d'un cursus académique.

### *Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP*

- Néant

### *Descriptif général des compétences constituant la certification*

Le Candidat selon son niveau acquis au Test possède les capacités à :

Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller.  
Décrypter les étiquettes des vins et en vérifier la conformité réglementaire.

Expliquer le contexte historique et culturel des régions viticoles françaises et de leurs vins pour promouvoir le patrimoine viticole français.

Identifier les cépages, styles et typicités des différentes régions viticoles, pour valoriser leurs terroirs.

### Public visé par la certification

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Cadres
- Acheteurs et commerciaux de l'Industrie des vins et spiritueux
- Cavistes
- Sommeliers

Comprendre les pratiques culturelles et œnologiques afin d'en apprécier leur incidence sur les vins.  
Servir le vin dans les conditions optimales de consommation, de valorisation et de vente auprès de tous publics.  
Appliquer les grands principes des accords mets et vins pour un meilleur conseil au client.  
Gérer un point de vente de vins, un linéaire ou une gamme de vin afin d'animer commercialement .  
Conseiller les Clients et les fidéliser, argumenter, présenter le vin de façon attractive, comprendre les motivations du Client afin de développer les ventes.  
Animer une équipe et lui transmettre ses connaissances dans un objectif de professionnalisation et de performance.  
Analyser le marché du vin pour mieux appréhender les tendances et optimiser son offre.

- Professionnels de la restauration
- Professionnels de la distribution alimentaire
- Professionnels de la filière viti-vinicole
- Professionnels du tourisme

## Modalités générales

**Le Certificat** n'est pas accessible par la formation. C'est un Test de niveau indépendant. Le Certificat est noté sur 1000 points. La note détermine le niveau: Débutant, Initié, Maîtrise, Expert.

La note de chaque candidat est composée de l'addition des points obtenus pour les bonnes réponses aux épreuves théoriques et pratiques:

Le Test dure 3 heures et se compose de 2 épreuves écrites (théorique et pratique) non dissociables:

- **L'épreuve théorique est un Quiz de 160 questions**, noté sur 800 points et dure 2 heures.

Les questions portent sur 4 thèmes, selon 3 niveaux de difficultés.

- **L'épreuve pratique est une dégustation de 2 vins anonymés**, noté sur 200 points et dure 1 heure.

Pour chaque vin, le Candidat doit décrire ses caractéristiques organoleptiques selon l'approche systématique de la dégustation (la vue, l'odorat, le goût, l'harmonie d'ensemble) à l'aide des fiches de dégustation fournies, identifier le profil gustatif du vin dégusté, le cépage dominant constituant la cuvée, la région de production et son appellation d'origine. Ensuite le Candidat doit rédiger un commentaire de présentation commerciale et positive au Client, faisant la promotion de ce vin en vue de sa vente. Enfin, le Candidat doit proposer un accord Mets et Vins harmonieux et argumentez son choix.

**Option:** le Candidat peut également souscrire à une **Option PRO orale, noté sur 200 points** et dure 40 minutes

L'obtention d'une note de 100 points minimum à cette épreuve permet d'ajouter la mention "PRO" au niveau obtenu au Certificat de niveau en vin (hors mention débutant).

Le candidat choisi au sein d'une liste un thème à préparer (20 minutes): il présente oralement à un jury (20 minutes). Le thème peut porter sur la présentation commerciale d'un vin, une relation client, une structuration de carte des vins, un conseil sur les accords mets et vins, une implantation de linéaire, un conseil en vin.

## Liens avec le développement durable

Aucun

## Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

*Pour l'individu*

*Pour l'entité utilisatrice*

Evaluer son niveau en vin.  
Evoluer dans son parcours académique et professionnel.  
Développer son employabilité dans un environnement professionnel.  
Indiquer le score du Certificat en vin sur son CV pour le valoriser et accéder à de nouvelles opportunités.

Recruter des Candidats disposants de compétences précises et avérées pour un poste ciblé.  
Valoriser et motiver les équipes.  
Identifier et mieux cibler les besoins en formation.  
Faire évoluer et promouvoir les salariés.  
Constituer un axe fédérateur de la politique sociale de l'entreprise.  
Mettre en place de parcours de professionnalisation ciblés.

## Evaluation / certification

### Pré-requis

Pas de pré-requis. Est admis au Certificat tout Candidat majeur qui souhaite faire le point sur ses connaissances en vin et les faire certifier.

### Compétences évaluées

Toutes les compétences sont évaluées.

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

Le Certificat est un test dont la note détermine le niveau. Il n'y a donc pas de réussite ou d'échec. La note de chaque Candidat est composée de l'addition des points obtenus pour les bonnes réponses à l'épreuve écrite et pratique. Le total est de 1000 points.

de 0 à 250 points : Niveau DÉBUTANT

de 251 à 500 points : Niveau INITIÉ

de 501 à 750 points : Niveau MAITRISE

de 751 à 1000 points : Niveau EXPERT

### Option PRO - 200 points

L'obtention d'une note de 100 points minimum à cette épreuve permet d'ajouter la mention "PRO" au niveau obtenu au test. Le niveau Débutant ne peut pas passer l'Option PRO.

La validité est Temporaire

4 ans

**Possibilité de certification partielle :** non

Matérialisation officielle de la certification :

Les Candidats ayant intégralement et régulièrement passé le Test reçoivent par mail l'attestation « Certificat de niveau en Vin » avec la notation globale et le niveau atteint. Les résultats des Candidats sont enregistrés dans la base de données.

### Centre(s) de passage/certification

- En Entreprise et dans les grandes Villes de France

## Plus d'informations

### Statistiques

Données confidentielles

*Autres sources d'information*

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