

CERTIFICATION ŒNOLOGIE

CERTIFICAT DE NIVEAU EN VIN



Domaines d'activité professionnels concernés

Certification transverse : tous les domaines d'activité utilisent cette certification (transverse)

Reconnaissance

Éligible au CPF, cette certification est inscrite au Répertoire Spécifique des Certifications et Habilitations

Format et durée totale

Le passage de la certification est précédé d'une formation préparatoire. Tout se déroule en présentiel.

Deux parcours sont disponibles :

- Parcours court de 21 heures
- Parcours enrichi de 35 heures

Résultat et validation du test

Score sur 1000 points.

Délivrance d'une attestation "Certificat de niveau en Vin" avec notation globale et niveau atteint.

Lieux et dates de sessions

Le passage de la certification se déroule à l'issue de la formation, en présentiel :

⇒ Sur le lieu de formation sur site

⇒ A l'organisme de formation

- 15 boulevard d'Alsace 06400 CANNES
- 19 rue de Russie 06000 NICE

Durée de validité

4 ans

IFR, F@ et RFI sont habilités pour faire passer cette certification

OBJECTIFS DE LA CERTIFICATION ET PUBLIC VISÉ

C'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.

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.

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.

COMPÉTENCES CONSTITUANT LA CERTIFICATION

- 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.

- 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 public.

- 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.

EVALUATION

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

- Théorique : Quiz de 160 questions d'une durée de 2h, noté sur 800 points (questions sur 4 thèmes selon 3 niveaux de difficultés)

- Pratique : Dégustation de 2 vins anonymés d'une durée d'1 heure, notée sur 200 points.

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.

RESULTAT ET VALIDATION

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