

**REFERENTIEL DE COMPETENCES**

***Intitulé de la certification***

Conseiller et promouvoir des spiritueux

***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 en charge de la commercialisation d'une offre de spiritueux et qui souhaitent valider les compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation par la proposition de services au plus proche des attentes des clients. La certification s'adresse principalement aux des secteurs & professionnels suivants :

- spiritourisme : professionnels du tourisme, notamment les guides touristiques, souhaitant exercer dans les régions productrices de spiritueux et/ou dans les distilleries productrices de Cognac, Whisky, Rhum, Gin, Vodka
- hôtellerie-restauration : serveurs en restaurant gastronomique, chefs barman en restaurant d'hôtel ou bar d'hôtel, managers / directeurs dans l'hôtellerie et la restauration
- distribution spécialisée : vendeurs en vins et spiritueux ; assistants-cavistes ou cavistes-conseil ; commerciaux de maisons de spiritueux, pour grossistes ou distributeurs exclusifs ; managers en distribution spécialisée ; chefs de rayon ; animateurs commerciaux.

Elle intéressera également les professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel spécialisés dans le secteur des spiritueux.

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>C1. Evaluer les caractéristiques sensorielles et la typicité de spiritueux, en appliquant des techniques de dégustation professionnelles, afin de déterminer leur qualité objective lors de dégustations professionnelles.</b>	<p><b>M1. Mise en situation professionnelle (C1, C2)</b>                      A l'issue de la dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux, le candidat complète, pour chacun, une fiche technique, évalue leur qualité à travers les indicateurs renseignés, puis rédige une note de dégustation les valorisant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'approche professionnelle de la dégustation descriptive est acquise : les étapes sont respectées (œil, nez, palais).</li> <li>- Une fiche de dégustation technique est correctement complétée : couleur, arôme, famille d'arômes, texture, goût (dix indicateurs).</li> <li>- La famille de spiritueux et le niveau de qualité sont correctement déterminés : ils sont conformes et en cohérence avec les différents indicateurs qualifiés.</li> <li>- Le rapport qualité-prix est évalué.</li> </ul>

<p><b>C2. Décrire la typicité d'un spiritueux en mobilisant une terminologie adaptée au client, en mettant ses caractéristiques en lien avec les spécificités de la matière première, de l'élaboration et du vieillissement, afin de valoriser le produit.</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les spécificités sensorielles des spiritueux sont correctement détaillées et mises en valeur : complexité aromatique, famille d'arômes, saveurs.</li> <li>- La terminologie professionnelle est vulgarisée et compréhensible pour le consommateur.</li> </ul>
<p><b>C3. Caractériser un spiritueux, en spécifiant le type de matière première, éventuellement sa région, en restituant ses principales étapes d'élaboration, en donnant des informations sur la méthode de distillation, de vieillissement et de finition, et en explicitant les principaux risques liés à sa consommation, afin de renseigner le client.</b></p>	<p><b>M2. Questionnaire à visée professionnelle (C3)</b>                  Le candidat complète un questionnaire de 30 questions à choix multiple d'une durée d'une heure, permettant d'évaluer sa capacité à mobiliser en contexte professionnel ses connaissances sur les spiritueux.</p> <p>Les situations professionnelles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la présentation d'un panel de spiritueux grand public et de niche, représentatifs du marché à un client</li> <li>- la réponse à des demandes précises sur les mentions présentes sur les étiquettes</li> <li>- l'apport d'informations pour l'élaboration des grandes familles de cocktails</li> <li>- la communication des conditions d'une consommation responsable</li> </ul>	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- restitue les différentes étapes d'élaboration propres aux spiritueux proposés, et leur influence sur leurs caractéristiques : de la matière première à la finition post-distillation</li> <li>- nomme les caractéristiques de matière 1<sup>re</sup>, d'obtention de sucre, de fermentation, de distillation, de méthode de vieillissement ou de finition, en lien avec l'étiquetage et les spécificités locales (ex : Tequila, Cognac, Scotch...) des spiritueux présentés</li> <li>- choisit des composants, des associations, ou des combinaisons de saveurs opposées pour la réalisation de cocktails et/ou les nomme (ex : Pisco, Sour, Margarita, Mojito..)</li> <li>- explicite correctement les types de mentions figurant sur les étiquettes (ex : Single malt, XO origine, VSOP...)</li> <li>- évalue les risques liés à la consommation de spiritueux et restitue les règles d'une consommation responsable (recommandations de l'OMS)</li> </ul>
<p><b>C4. Proposer une sélection de spiritueux en réponse à une demande client, en valorisant les qualités objectives des produits, en associant des conseils de consommation et de service tenant compte du profil de la clientèle (âge, budget), afin de guider les choix.</b></p>	<p><b>M3. Cas pratique (C4)</b>                  Dans le cadre de différents scénarios de demandes clients, le candidat doit présenter, à l'écrit, ses recommandations, les justifier et les contextualiser pour valoriser les expériences des consommateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque besoin client est analysé et les indices permettant d'y répondre sont identifiés : goûts (préférences aromatiques, douceur, puissance) et/ou catégorie de produits généralement choisis, budget.</li> <li>- Un ou plusieurs spiritueux sont proposés et décrits (description générale) : caractéristiques des méthodes</li> </ul>

		<p>d'élaboration et de vieillissement, précisions sur la région, la production, éventuellement la réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les choix sont valorisés (description détaillée) : qualités organoleptiques, notoriété, histoire</li><li>- La consommation est contextualisée : moment de consommation, conditions de service valorisant les arômes et les textures (choix des verres, mise en température), possibilité d'accords mets &amp; spiritueux lorsque c'est pertinent (whisky, cognac), conseils en mixologie le cas échéant.</li><li>- Les informations sont correctes et les formulations claires.</li></ul>
--	--	--

---

Toute personne majeure doit pouvoir passer la certification sans être désavantagée.

A cet effet toute personne en situation de handicap souhaitant se présenter aux épreuves de certification est invitée à contacter le référent handicap de l'organisme et ou à en informer la direction lors de son inscription. Le gestionnaire des examens ainsi que le référent handicap veilleront à mettre en place les conditions spéciales d'accueil et à adapter les évaluations.

---