



Référentiel de certification

Conseiller les vins de Champagne

Novembre 2023

Contact : Stéphanie Martel – Responsable du service Champagne Education – stephanie.martel@civc.fr

Intitulé du projet de certification : « Conseiller les vins de Champagne »

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 vins de Champagne 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 vise principalement le public suivant :

- **professionnels de l'hôtellerie-restauration** : sommeliers, serveurs en restaurant gastronomique, managers en restauration traditionnelle ou gastronomique, directeurs dans l'hôtellerie, barmen et chefs barmen...
- **professionnels de la distribution** : assistants-cavistes ou cavistes-conseils, commerciaux de maisons de Champagne, managers en distribution spécialisée, chefs de rayon liquide, animateurs commerciaux, professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel, cadres/acheteurs/vendeurs de la filière vins et spiritueux...
- **professionnels du tourisme** : agents d'accueil touristiques, guides touristiques

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C1. Conseiller un vin de Champagne,</p> <ul style="list-style-type: none"> - en recueillant les attentes et besoins du client, - en établissant des propositions adaptées à la demande et diversifiées, tenant compte de ses caractéristiques, des tendances de production du marché, <p>afin de garantir l'adéquation du vin au besoin du client.</p>	<p>M1. Questionnaire de type QCM (30 minutes – 30 points). Le candidat répond à 30 questions à choix multiples de réponses, proposant des cas pratiques permettant d'évaluer les connaissances portant sur les caractéristiques des vins de Champagne.</p>	<p>M1 et M2. Le candidat connaît les caractéristiques des vins de Champagne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appellation Champagne (chiffres clés, acteurs, évolution de l'appellation, cahier des charges) - Technique de dégustation et accords mets et vins (techniques et pratiques) - Vignoble champenois (climat, aléas météorologiques, relief, sous-sols...) - Cépages en Champagne - Techniques de dégustations avancées (styles de Champagne et pratique de la dégustation) - Spécificités viticoles (taille hivernale, vendanges...) - Méthodes d'élaboration : pressurage, dispositif de garantie de la qualité, options de vinification, tirage, prise de mousse, remuage, dégorgement, dosage, bouchage et muselage, habillage - Assemblage (choix des cépages, choix des millésimes, choix des crus, savoir-faire de l'assemblage) - Service : flaconnage, température, versement, carafage, verres, ouverture, gerbage, conservation
<p>C2. Évaluer le niveau de qualité et de typicité d'un vin de champagne,</p> <ul style="list-style-type: none"> - en repérant par la dégustation ses caractéristiques sensorielles en termes aromatiques et gustatifs, - en connaissant les caractéristiques de l'appellation Champagne (terroir, élaboration, histoire,...) <p>afin de s'assurer qu'il réponde à la demande du client.</p>	<p>M2. Cas pratique sous forme de 2 questions à courte réponse écrite (30 minutes – 30 points). Le candidat répond à 2 questions, mettant en pratiques les connaissances acquises, portant sur le service du vin de Champagne et les possibilités d'accords de vins en fonction de plats proposés ainsi que dispenser des conseils sur les attitudes de consommation responsable. Les réponses doivent être courtes, claires et argumentées.</p>	

<p>C3. Valoriser l'expérience de consommation des vins de Champagne auprès du consommateur,</p> <ul style="list-style-type: none"> - en contextualisant sa consommation, - en s'appuyant sur des repères méthodologiques fondés sur l'équilibre des saveurs et dans les conditions de service et de température adaptées <p>afin de valoriser l'expérience sensorielle d'une dégustation.</p>	<p>M3. Mise en situation professionnelle (45 minutes – 40 points).</p> <p>A l'issue de la dégustation de 2 vins de Champagne de styles différents, le candidat identifie pour chaque style, les caractéristiques sensorielles des vins et la typicité du vin de Champagne dégusté.</p> <p>Sur la base de son analyse, il propose un accord mets et vin de Champagne</p>	<p>M3. Le candidat complète 2 fiches de dégustation en mobilisant la terminologie professionnelle adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au regard, il identifie correctement la couleur et l'intensité. - Au nez, il identifie correctement l'intensité et 3 arômes. - En bouche, le candidat identifie correctement l'effervescence, la douceur, la vivacité, le corps, 3 saveurs et la persistance aromatique. - En conclusion, le candidat évalue la complexité avec pertinence, sur une échelle de 1 à 5, ainsi que l'équilibre. - Le candidat réalise un commentaire de présentation commerciale et positive au client, faisant la promotion de ce vin en vue de sa vente. - Il propose un accord mets et Champagne harmonieux et argumente son choix.
---	--	--