Certification en dégustation Évaluer et conseiller les vins, bières ou spiritueux

ÉVALUER ET CONSEILLER LES VINS

CERTIFICATION INSCRITE AU RÉPERTOIRE SPÉCIFIQUE
FICHE N°7055 - CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
DÉCISION D'ENREGISTREMENT EN DATE DU 28/02/2025

La formation incontournable de l'Université du Vin pour apprendre la dégustation professionnelle.

Formation à distance disponible en septembre 2025

Eligible au CPF

MON COMPTE FORMATION

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
6 jours	Toute l'année	Avignon	1980 €

Public visé :

Professionnels de la restauration, de la commercialisation, de la promotion des vins, vignerons, personnel des caveaux de dégustations, cavistes

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle
- Décrire un vin en utilisant un vocabulaire professionnel
- Organiser une dégustation
- Classer des vins en catégories
- Valoriser et conseiller un vin

Compétences visées par le certificat « Évaluer et conseiller les vins » :

- Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle pour déguster à l'aveugle des vins en identifiant leurs principales caractéristiques organoleptiques (arômes, saveurs, équilibres, défauts…) afin de les expertiser
- Décrire un vin en utilisant un vocabulaire professionnel, issu d'une dégustation

analytique, afin de valoriser la boisson sur différents supports promotionnels (présentation de carte des vins, coup de cœur de la semaine, site internet, fiche technique)
- Classer des vins en catégories, en se basant sur les profils gustatifs, appellations ou styles, cépages ou ingrédients, pour organiser, segmenter et mettre en avant son offre (rayon magasin, carte, catalogue)
- Conseiller un vin en le choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client exprimée en termes de qualité, style, goûts, saisonnalité ou occasion, et l'orienter dans son choix
- Organiser une dégustation, en maîtrisant les paramètres extérieurs (choix de la verrerie, maîtrise de la température, mise à disposition de crachoirs, ...), en s'assurant de l'accessibilité aux personnes en situation de handicap et en préconisant une consommation responsable, afin de présenter le produit dans des conditions de dégustation optimales.

Le parcours complet de cette certification est composé de 6 jours, divisé en 2 sessions.

Programme

Ces apprentissages sont accompagnés de dégustations encadrées de 65 vins de différents types, profils, origines et sont jalonnés de mises en situation professionnelles.

1. Session 1 : INITIATION - 3 jours pour acquérir les bases de la dégustation professionnelle

1. Introduction aux bases de la dégustation

- Comment nos sens interprètent le vin ? les mécanismes sensoriels décryptés.
- Apprentissage d'une méthodologie de dégustation analytique
- Perception des éléments qui influencent le goût du vin (constituants sapides)
- Repérage dans le vaste univers des arômes du vin

2. Utiliser une méthodologie et un vocabulaire de dégustation professionnel

- Maîtrise d'une méthode de dégustation analytique et des termes clés pour exprimer ses sensations et décrire un vin avec un vocabulaire précis et riche

3. Analyser et comprendre les équilibres gustatifs du vin

- L'importance des tanins dans la structure du vin, l'équilibre sucre /acide, quel rôle peut jouer l'effervescence...

4. Évaluation des acquis

- Test d'auto-évaluation en fin de session et entraînement pour l'examen final à l'issue de la 2e session

À l'issue de cette session, vous repartirez avec une méthode professionnelle et des outils pratiques pour déguster et analyser un vin en toute confiance.

2. Session 2 : APPROFONDISSEMENT - 3 jours pour maîtriser l'art de présenter, classer et conseiller un

vin comme un expert

1. **Utiliser la méthodologie pour présenter et valoriser un vin avec aisance et professionnalisme**
   - Présenter un vin de manière simple et convaincante auprès d'un client
   - Intégrer les caractéristiques et limites de la dégustation
   - Organiser une dégustation dans les règles de l'art, optimiser la présentation des produits
2. **Classer et mettre en avant les vins selon différents critères, afin d'organiser et segmenter une offre**
   - Selon leur style et leur profil organoleptique
   - Selon leur origine, leurs cépages et leur niveau de qualité
   - Selon leur élevage et vieillissement
   - Selon les besoins et objectifs de mise en avant tout au long de l'année
3. **Conseiller un vin en le choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client**
   - Analyser et comprendre le profil sensoriel d'un vin
   - Identifier les profils qui correspondent à la demande du client
   - Présenter et argumenter ses choix
4. **Intégrer les évolutions récentes sur le marché du vin**
   - Quels nouveaux vins face au changement climatique ?
5. **Évaluation finale**
   - Dégustation et classement, étude de cas et questionnaire (1h30)

À l'issue de cette session, vous serez prêt(e) à conseiller efficacement vos clients et à répondre aux attentes du marché.

Toutes les dates :

Adresse : Carré du Palais – École des vins – 1 place du Palais 84000 AVIGNON

Les sessions 1 et 2 doivent obligatoirement être suivies dans la même ville.

SESSION 1 :
INITIATION
18 au 20/11/2025

SESSION 2 :
APPROFONDISSEMENT
16 au 18/12/2025

Prérequis :

Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans).
Pratiquer la dégustation et l'évaluation des vins, bières ou spiritueux, dans le cadre d'une activité professionnelle ou d'un projet professionnel dans les métiers visés.

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques – Diaporama – Travaux pratiques et dégustations

Effectifs :

Mini : 8 personnes

Maxi : 12-15 personnes
18 à Suze

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.
En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail

Moyens d'évaluation :

- Mise en situation professionnelle reconstituée, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

d'enseignement et de jury.

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Avignon

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap, à l'exception des locaux à Paris.
L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :
Céline THOMAS 04 75 97 21 30
celine.thomas@universite-du-vin.com

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.
L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.