Programme de formation

Déguster et évaluer professionnellement le vin (RS6403)

Formation de 40 heures préparant à la certification RS6403.

Proposée en différentes formules (à distance, en présentiel, intensive à distance, intensive en salle).

Identification de la formation

Rubrique	Détail
Intitulé	Déguster et évaluer professionnellement le vin
Certification visée	« Déguster et évaluer professionnellement le vin », Répertoire spécifique de France compétences, RS6403
Organisme	LE COAM (Cercle des Œnophiles Alternatifs de Montparnasse), 6 Passage St Michel, 75017 Paris
Modalité	**À distance** : campus en ligne, 2 Live avec un formateur, examen en ligne. **Présentiel** : modules 1 à 6 en salle à Paris 17, modules 7 à 11 sur le campus, examen en ligne. **Format intensif** : 8 h encadrées par le formateur en salle, ou sur le campus à distance, couvrant les modules en accéléré
Durée totale	40 heures, hors examen final de 1 h 30 ; détail par modalité dans le récapitulatif des durées

Objectifs pédagogiques et compétences attestées

À la fin de la formation, le stagiaire a acquis une expertise en dégustation, à l'aveugle ou non, pour évaluer la qualité d'un vin, le conseiller à une clientèle, décrire et décrypter ses caractéristiques. Chaque objectif répond à une compétence attestée par la certification RS6403.

	Objectif pédagogique	Compétence attestée RS6403	Modules
C1	Déguster un vin selon le protocole professionnel pour en décrire les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives	Déguster un vin en appliquant le protocole professionnel d'évaluation organoleptique (sensoriel, visuel, olfactif, gustatif) afin d'en décrire les caractéristiques et les paramètres de qualité, pour le présenter à un client et l'orienter dans ses choix	M1, M2, M3, M4
C2	Identifier à l'aveugle un cépage, un style ou une région en utilisant une méthode d'analyse qui évalue l'impact des facteurs naturels et de vinification sur la qualité du vin	Identifier, à l'aveugle, le style d'un vin, d'un cépage ou d'une région par une démarche méthodique permettant de distinguer les spécificités d'un cépage, sa variabilité, l'impact des facteurs naturels et des techniques d'élaboration	M8, M9, M10
C3	Détecter les défauts d'un vin et en vérifier la conformité en se basant sur des critères sensoriels pour valider sa qualité commerciale ou technique	Contrôler la qualité d'un vin en repérant ses défauts et déséquilibres éventuels, et en passant en revue des critères d'évaluation sensoriels, afin de valider sa conformité dans le cadre d'un cahier des charges qualitatif ou commercial	M3, M5

	Objectif pédagogique	Compétence attestée RS6403	Modules
C4	Rédiger des fiches techniques en décrivant les caractéristiques du vin, de la viticulture à la vinification, et en fournissant des conseils de dégustation adaptés	Rédiger des fiches techniques ou des documents commerciaux de description des vins en utilisant le vocabulaire de la dégustation (identité du vin, viticulture, vinification, élevage, conseils pratiques de dégustation)	M7
C5	Évaluer le potentiel de garde d'un vin en analysant son acidité, sa concentration et sa complexité aromatique, afin de conseiller sur sa durée de conservation optimale	Identifier le potentiel de garde d'un vin en évaluant son niveau d'évolution (acidité, concentration, douceur, complexité aromatique) pour estimer le temps pendant lequel il pourra se garder jusqu'à sa maturité et conseiller une clientèle	M6
C6	Organiser des dégustations en adaptant l'expérience à tous les publics, pour faciliter la découverte et l'appréciation des vins	Organiser une dégustation proposant des animations, dans des conditions optimales, en transmettant des techniques adaptées à tout public (y compris en situation de handicap)	M11

Moyens pédagogiques et accompagnement

Le stagiaire dispose d'un campus en ligne, de supports pédagogiques et d'un accès direct aux formateurs.

Communs à toutes les formules

- **Campus en ligne :** vidéos, cartes, PDF, quiz, études de cas corrigées et examens blancs, accessibles à tout moment.
- **Livre :** envoyé en début de formation, support des lectures recommandées de chaque module.
- **Fiche de dégustation :** fiche professionnelle utilisée à chaque dégustation.
- **Accompagnement pédagogique et technique :** le stagiaire joint un formateur par la messagerie du campus pour toute question sur le contenu, les exercices ou l'accès à la plateforme.

Formation à distance

- **Coffret de dégustation :** envoyé à domicile : 40 échantillons de vin (vinottes de 2 cl), 2 vinottes réservées à l'examen, livret corrigé des fiches.
- **Coffret de 3 arômes de défauts :** utilisé au module 3.
- **Live :** 2 séances de 2 heures avec un professeur expert, date à choisir dans la sélection proposée sur le campus.

Formation en présentiel

- **Cours en salle :** 5 séances de 4 h 15 (comptées 21 h) à Paris 17, animées par un formateur, couvrant les modules 1 à 6, avec dégustations commentées et travail sur les arômes de défauts.
- **Remis pendant les séances :** les 2 vinottes réservées à l'examen et le coffret de 3 arômes de défauts.

Format intensif

- **8 heures:** Couvrant les modules de manière accélérée, 8h en salle à Paris 17, ou sur le campus pour la formule à distance.
- **Coffret de dégustation :** envoyé à domicile pour le format intensif à distance uniquement.

- **Remis pendant la session en salle :** les 2 vinottes réservées à l'examen et le coffret de 3 arômes de défauts (format intensif en salle).

Déroulé de la formation

La formation suit les modules dans l'ordre du campus, encadrés par une séquence d'entrée et 2 Live (formules à distance), puis l'examen final. Chaque module associe apports, dégustation et exercice évalué. La durée de chaque module dépend de la formule : elle figure dans le récapitulatif des durées. En présentiel, les modules 1 à 6 sont dispensés en 5 séances en salle et les modules 7 à 11 sont suivis sur le campus.

Séquence d'entrée : avant de commencer (à distance)

- **Objectif :** situer le niveau du stagiaire et présenter son parcours.
- **Activités :** questionnaire d'autoévaluation ; réservation des 2 Live (formule à distance) ; téléchargement de la fiche de dégustation et du livret corrigé du coffret ; consignes sur le moment de déguster les vinottes.

Module 1 : introduction à la formation et à la dégustation

- **Compétence :** C1.
- **Contenus :** les mécanismes de l'analyse sensorielle ; le protocole professionnel de dégustation.
- **Activités :** introduction à la formation ; introduction à la dégustation ; lecture préparatoire dans le livre.

Module 2 : l'analyse visuelle

- **Compétence :** C1.
- **Contenus :** analyse visuelle approfondie ; limpidité (dépôt, trouble) ; intensité colorante ; couleur du vin et son évolution ; brillance et larmes.
- **Activités :** 4 leçons vidéo.
- **Évaluation :** quiz ; étude de cas « Analyse visuelle du vin » et son corrigé.

Module 3 : l'analyse olfactive

- **Compétences :** C1, C3.
- **Contenus :** étude du processus de l'olfaction ; origine et chimie des arômes, connaissance des composés aromatiques du vin ; techniques pour exacerber les arômes ; intensité et impression générale au nez ; techniques de classification des arômes ; analyse olfactive approfondie ; développement de la mémoire sensorielle ; introduction aux défauts au nez.
- **Activités :** lectures recommandées ; 7 leçons ; ressources téléchargeables ; travail pratique sur le coffret de 3 arômes de défauts.
- **Évaluation :** étude de cas « Analyse olfactive du vin ».

Module 4 : l'analyse gustative

- **Compétence :** C1.
- **Contenus :** physiologie du goût ; connaissance des composants du vin ; analyse gustative approfondie ; techniques avancées pour évaluer la structure du vin (sucre, alcool, acidité, tanins, corps) ; mesure de la finale et de la longueur en bouche ; acquisition d'un vocabulaire précis.

- **Activités :** lectures recommandées ; 6 leçons ; dégustation des vinottes avec la fiche de dégustation.
- **Évaluation :** exercice « Testez-vous : analyse gustative du vin » et son corrigé.

Module 5 : évaluer la qualité du vin

- **Compétence :** C3.
- **Contenus :** repérage des défauts ; application de la méthode CIEL ; analyse approfondie de l'équilibre ; distinction entre complexité olfactive et intensité aromatique ; évaluation de la longueur en bouche ; facteurs influençant la perception de la qualité gustative ; conformité à un cahier des charges qualitatif ou commercial.
- **Activités :** lectures recommandées ; vérifier l'absence de défauts ; les critères qui définissent la qualité ; dégustation des vinottes.
- **Évaluation :** exercice « Testez-vous : évaluer la qualité du vin » et son corrigé.

Live 1 : séance avec le professeur (à distance uniquement)

- **Positionnement recommandé :** après le module 5, pour consolider le protocole de dégustation et l'évaluation de la qualité (C1, C3).

Module 6 : le potentiel de garde d'un vin

- **Compétence :** C5.
- **Contenus :** évaluation du potentiel de garde ; analyse de la courbe de vie du vin ; paramètres qui permettent la garde (acidité, concentration, douceur, complexité aromatique) ; étude des millésimes ; techniques de conservation ; conseils pour le choix des vins.
- **Activités :** lectures recommandées ; 2 leçons ; dégustation des vinottes.
- **Évaluation :** étude de cas « Potentiel de garde du vin » et son corrigé.

Module 7 : l'écriture professionnelle, fiches et commentaires

- **Compétence :** C4.
- **Contenus :** utilisation du vocabulaire de la dégustation ; maîtrise du vocabulaire générique ; présenter un vin « en 2 mots » ; analyse de commentaires de dégustation ; recommandations au client ; création de fiches techniques ; rédaction de documents commerciaux.
- **Activités :** 4 leçons.
- **Évaluation :** étude de cas « Rédaction de commentaires de dégustation » et son corrigé.

Module 8 : typicité et styles de vin

- **Compétence :** C2.
- **Contenus :** notion de typicité ; méthodes pour identifier les styles de vin ; déterminants du style : influence des techniques de viticulture, de vinification, de l'élevage, des pratiques biologiques et biodynamiques et des choix œnologiques ; styles et profils gustatifs ; vins spéciaux.
- **Activités :** lectures recommandées ; 4 leçons ; dégustation des vinottes.
- **Évaluation :** exercice « Testez-vous : typicité et styles de vin » et son corrigé.

Module 9 : les grandes régions viticoles, France et monde

- **Compétence :** C2.
- **Contenus :** reconnaissance des cépages clés ; compréhension des spécificités régionales ; les étiquettes et les classifications ; grandes zones viticoles de France, d'Italie, d'Espagne, du reste de l'Europe et du monde.

- **Activités :** introduction ; lectures recommandées et ressources ; 3 leçons ; dégustation des vinottes.

Module 10 : les techniques de dégustation à l'aveugle

- **Compétence :** C2.
- **Contenus :** dégustation à l'aveugle ; influence du climat ; influence du terroir, du millésime, du cépage, de la vinification et de l'élevage ; diagramme d'interprétation des vins.
- **Activités :** lectures recommandées ; 3 leçons.
- **Évaluation :** exercice « Testez-vous : la dégustation à l'aveugle » et son corrigé.

Live 2 : séance avec le professeur (à distance uniquement)

- **Positionnement recommandé :** après le module 10, pour s'entraîner à la dégustation à l'aveugle et préparer l'examen (C2).

Module 11 : organiser événements et dégustations

- **Compétence :** C6.
- **Contenus :** planification et logistique d'une dégustation ; création d'animations interactives ; techniques de dégustation adaptées à tout public, y compris les personnes en situation de handicap.
- **Activités :** leçon « Organiser la dégustation ».

Examen final

- Examen en ligne et sécurisé, détaillé dans la section Évaluation et certification. Sa durée n'est pas comptée dans les 40 heures de formation.

Récapitulatif des durées

Séquence	À distance	Présentiel
Avant de commencer	0 h 30 campus	Sans objet
Heures encadrées, modules 1 à 6 en accéléré	Sans objet	Sans objet
Module 1 : introduction	1 h campus	en salle
Module 2 : analyse visuelle	1 h 30 campus	en salle
Module 3 : analyse olfactive	3 h 30 campus	en salle
Module 4 : analyse gustative	3 h 30 campus	en salle
Module 5 : qualité du vin	3 h campus	en salle
Module 6 : potentiel de garde	2 h 30 campus	en salle
Sous-total modules 1 à 6	**15 h campus**	**21 h en salle**
Module 7 : écriture professionnelle	3 h campus	3 h campus
Module 8 : typicité et styles	3 h campus	3 h campus
Module 9 : régions viticoles	2 h campus	2 h campus
Module 10 : dégustation à l'aveugle	3 h 30 campus	3 h 30 campus
Module 11 : organiser une dégustation	1 h 30 campus	1 h 30 campus
Sous-total modules 7 à 11	**13 h campus**	**13 h campus**
Live 1 et Live 2	4 h	Sans objet
Travail complémentaire, détail ci-dessous	7 h 30	6 h
Total formation	**40 h**	**40 h**
Examen final, hors décompte	1 h 30 en ligne	1 h 30 en ligne

Séances en présentiel

Séance	Durée	Contenu
1	4 h 15	Module 1, introduction ; module 2, analyse visuelle ; module 3, début de l'analyse olfactive : olfaction, origine des arômes, intensité et impression générale
2	4 h 15	Module 3, fin de l'analyse olfactive : classification et chimie des arômes, défauts au nez, arômes de défauts ; module 4, début de l'analyse gustative : physiologie du goût, techniques d'analyse
3	4 h 15	Module 4, fin de l'analyse gustative : sucre, alcool, acidité, tanins, finale, corps, dégustation commentée ; module 5, début de l'évaluation de la qualité : repérage des défauts
4	4 h 15	Module 5, évaluation de la qualité : méthode CIEL, équilibre, complexité et intensité, longueur, conformité à un cahier des charges, dégustation commentée
5	4 h 15	Module 6, potentiel de garde : courbe de vie, paramètres de garde, millésimes, conservation, conseil client, dégustation commentée

Détail du travail complémentaire et estimation de temps

Travail	Contenu	À distance	Présentiel
Lectures dans le livre	Lecture préparatoire du module 1 et lectures recommandées des modules 3, 4, 5, 6, 8, 9 et 10	2 h	2 h
Dégustation du coffret	Dégustation des 40 vinottes, rédaction d'une fiche par vin et correction avec le livret corrigé	2 h 30	Sans objet
Révisions	Reprise des quiz, exercices et études de cas corrigées ; en présentiel, reprise des notes et des fiches de dégustation des séances encadrées	1 h 30	2 h 30
Préparation de l'examen	Examens blancs : entraînement au QCM, à l'étude de cas et à la dégustation de 2 vins à l'aveugle dans les conditions de l'examen	1 h 30	1 h 30
Total		7 h 30	6 h

Le travail complémentaire fait partie du parcours de formation et il est suivi par les formateurs.

Évaluation et certification

L'acquisition des compétences est suivie pendant la formation, puis validée par un examen final de 1 h 30 en ligne et sécurisé.

- **Évaluation d'entrée :** test de positionnement envoyé au stagiaire avant son entrée en formation
- **Évaluation continue :** quiz, exercices « Testez-vous » et études de cas corrigées à la fin des modules 2 à 8 et 10 ; examens blancs.
- **Examen final :** épreuve pratique de dégustation de 2 vins à l'aveugle, sur les 2 vinottes réservées à l'examen, envoyées avec le coffret (formules à distance) ou remises pendant les séances en salle (formules en salle) ; épreuve théorique composée d'un QCM et d'une étude de cas, avec cas pratique écrit et mise en situation professionnelle.
- **Certification :** l'examen évalue les 6 compétences attestées par la certification RS6403 « Déguster et évaluer professionnellement le vin ».