

## PROGRAMME DE RÉFÉRENCE POUR LA FORMATION PRÉPARATOIRE AU PARCOURS

### « CONSEILLER ET SERVIR LE VIN AU RESTAURANT »

**La préparation au parcours « Conseiller et servir le vin au restaurant » sera articulée autour de 5 groupes de connaissances et compétences**

- **Module 1. Connaissance générale du vin** (régions, appellations, cépages, réglementation, histoire, vinification, ...)
  - **Module 2. La dégustation** (méthode, qualités et défauts, facteurs d'évolution, typicité, ...)
  - **Module 3. Les accords mets et vins** (grands principes pour des accords réussis)
  - **Module 4. Conseil et vente du vin** (argumentation commerciale, vocabulaire, déterminer et cibler les goûts du client, valoriser le produit, loi Evin, prise en compte du handicap client ...)
  - **Module 5. Le service du vin** (conseil, conservation, verrerie, température, conditions optimales de consommation, ...)
- **20 heures minimum**, à suivre auprès notre Organisme de formation ou des Organismes de formation habilités, selon le programme de notre référentiel

### Aptitudes attendues des candidats

- Explorer le contexte dans lequel le vin sera proposé et servi, en prenant en compte le sociostyle du client, le caractère professionnel ou personnel du repas, en l'interrogeant sur ses goûts, motivations et en vérifiant si celui-ci choisira un ou plusieurs vins pour accompagner les différents mets choisis, tout en faisant preuve de discernement entre ce qui est exprimé et ce qui ne l'est pas afin d'orienter les propositions qui seront faites.
- Accorder les vins aux mets choisis, en s'appuyant sur l'ensemble de ses connaissances et en fonction des composantes et saveurs de chaque plat, des informations recueillies auprès du client (goûts, profil de vin, région, millésime, couleur, ...), ainsi que du budget acceptable afin de sélectionner les vins qui apporteront une proposition cohérente et qualitative.
- Conseiller et argumenter sur les vins choisis, en faisant part des pratiques culturelles et œnologiques de leurs régions d'origine, leurs cépages, styles et typicités liés à chaque terroir et en mettant en avant leurs caractéristiques (qualités, origine, niveau de qualité, millésime...), tout en faisant le lien avec les

goûts et la sensibilité exprimée par le client pour mettre en avant les points de concordance et confirmer la sélection dans le respect des informations cadrées par la loi EVIN.

- Théâtraliser l'ouverture et la présentation du vin à table, en soignant la découpe de la capsule, l'extraction professionnelle du bouchon, l'adaptation de la verrerie (verre à vin blanc, verre à vin rouge ou effervescent, ou selon la coutume régionale), le carafage éventuel selon le type de vin, la mise de la bouteille en seau à rafraîchir si nécessaire (avec la quantité d'eau et de glaçons adaptée), tout en s'adaptant le cas échéant à une situation d'handicap éventuel du client afin que le plaisir des sens soit atteint.
- Faire goûter le vin à table en respectant les règles de bienséance, en annonçant clairement la bouteille (appellation, nom du vin, millésime, classification, producteur, ...), en sortant le cas échéant la bouteille du seau, en plaçant l'étiquette face au client, afin de lui permettre de vérifier la bonne correspondance entre la promesse du vin et son choix.
- Servir le vin dans les conditions optimales de consommation, en accompagnant le service d'un langage verbal et non verbal valorisant, en utilisant le vocabulaire spécifique de la dégustation mettant en avant la couleur, la robe, les cépages et arômes dominants, pour respecter le rituel permettant au client d'apprécier le moment et d'en garder un souvenir positif.

Certificat « Conseiller et servir le vin au restaurant » - Capital Vin Sarl  
Société au capital de 8.000 €, immatriculée au RCS Montpellier 439748005, Siret 43974800500030, Organisme de Formation Professionnelle n° 91340546534, Siège Social : RD 610 Fontmagne - 34160 CASTRIES (France), Tél : (+33) (0)4 67 02 28 28 - Portable : (+33) (0)6 15 38 45 01 - E.mail : [contact@capital-vin.com](mailto:contact@capital-vin.com).

