

Conseiller et promouvoir des spiritueux

3 jours 17 heures

Programme de formation

Public visé

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 secteurs & professionnels suivants :

- **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 ;
- **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 .

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

Pré-requis

Avant l'entrée en formation sont vérifiés les prérequis d'accès à la formation :

- Avoir l'âge minimum légal pour la consommation de boissons alcoolisées dans le pays où les épreuves de la certification ont lieu,
- être en charge, dans le cadre de son activité, de la valorisation ou de la commercialisation d'une offre de spiritueux, ou en avoir le projet.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures).

Les conditions de présentation d'un candidat à la certification sont les suivantes :

- Avoir suivi l'ensemble de la formation.

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation **les participants seront capables de décrire, caractériser, proposer et évaluer** les caractéristiques des principaux spiritueux et liqueurs. Ils pourront **conseiller et promouvoir des spiritueux** en fonction des diverses demandes de clients et les servir dans les conditions adéquates. Cette formation mène à l'obtention de la certification Conseiller et promouvoir des spiritueux inscrite au Répertoire spécifique de France Compétences sous le numéro RS7061 attestant de la validation des compétences suivantes:

Évaluer les caractéristiques sensorielles et la typicité de spiritueux, en appliquant des techniques de dégustations professionnelles, afin de déterminer leur qualité objective, leur potentiel de vieillissement et leur rapport qualité-prix lors de dégustations professionnelles.

Décrire la typicité d'un spiritueux en mobilisant une terminologie adaptée au client et en restituant ses principales étapes d'élaboration (matière première, distillation, vieillissement, finition) afin de valoriser les spécificités et les caractéristiques du produit auprès du client.



Organiser une dégustation de spiritueux en les sélectionnant en fonction du thème et du type d'événement (*spiritourisme, animation commerciale*), en veillant à l'accessibilité (*lieux, supports*) pour tous les participants, et en les guidant à travers les étapes de dégustation par des explications claires et adaptées sur chaque produit afin de faire découvrir les spiritueux de manière optimale et de mettre en valeur leur qualité.

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, des suggestions d'association mets-spiritueux et de cocktails en tenant compte du profil de la clientèle (âge, budget) et en l'informant sur les risques liés à sa consommation afin de le guider dans ses choix.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 4 sessions.

Session 1 - Introduction aux spiritueux et à la dégustation professionnelle

- Définition et classification des spiritueux
- Typologie des acteurs de la filière
- Initiation à la dégustation professionnelle : méthode, vocabulaire, critères
- Notions de qualité : équilibre, intensité, persistance, complexité

Session 2 - Les grandes étapes de l'élaboration des spiritueux

- Matières premières : fruits, céréales, végétaux, etc.
- Fermentation : principes, levures, rendements
- Distillation : types d'alambics (pot still, colonne), principes techniques
- Post-distillation : vieillissement, réduction, assemblage

Session 3 - Les grandes familles de spiritueux

- Eaux-de-vie de fruits (Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa, Pisco...)
- Whisk(e)y
- Rhum
- Tequila et Mezcal
- Vodka
- Vins et spiritueux aromatisés, liqueurs

Session 4 - Service, conseil et consommation responsable

- Techniques de service et de conservation
- Moments de consommation, accords simples, bases de mixologie
- Typologie des clients et profils de consommation
- Organisation d'une dégustation : sélection thématique des spiritueux, déroulé pédagogique, accessibilité, supports de présentation, médiation auprès du public
- Risques liés à l'alcool, discours responsable

Modalités pédagogiques

La formation se déroule **en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps**.

1. Dès son inscription le participant recevra un support pédagogique **pour une préparation préalable efficace**.

2. Le temps en présentiel sera réservé à **l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable**, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique vous permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de votre certification.

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation comprend un pack pédagogique contenant :

- Un support de préparation préalable à la formation
- Un manuel sur les spiritueux avec l'ensemble du contenu de la formation, des cartes, et des infographies utiles.

- **Un cahier de l'étudiant** avec des espaces de notes, des fiches pour vos dégustations et des récapitulatifs de contenus
- **Une fiche professionnelle** d'approche de la dégustation

25 dégustations sont prévues :

Tous types de spiritueux spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité du marché faisant l'objet d'une description et d'une évaluation méthodique. Exemples de spiritueux dégustés lors de précédentes formations : Vodka, Cognac VS, Cognac XO, Pisco, Scotch Whisky, Bourbon Whiskey, Rhum agricole, Rhum ambré, Tequila, Mezcal, Gin, Chartreuse, Vermouth...

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation certificative **d'une durée de 2H30** est organisée **sous la forme de trois épreuves à livre fermé**. Cette évaluation se déroule le dernier jour de la formation, elle est comprise dans les heures de formation.

Mise en situation professionnelle :

Mise en situation professionnelle sous la forme **d'une dégustation à l'aveugle de 2 spiritueux d'une durée de 30 minutes**. Le candidat devra compléter 2 fiches de dégustation en mobilisant la terminologie professionnelle adaptée. Cette épreuve est **évaluée sur 20 points**, le candidat devra obtenir au minimum **11 points pour valider l'épreuve**.

Questionnaire à visée professionnelle :

Questionnaire à visée professionnelle sous la forme **de 50 questions à choix multiple d'une durée de 60 minutes**. Cette épreuve est évaluée sur 50 points, le candidat devra obtenir au minimum **27 points pour valider l'épreuve**.

Cas pratique :

Cas pratique à questions courtes sur l'organisation d'un événement de dégustation de spiritueux et sur des demandes de conseils de clients **d'une durée de 60 minutes**. Cette épreuve est évaluée sur 50 points, le candidat devra obtenir au minimum **27 points pour valider l'épreuve**.

Les candidats doivent passer toutes les épreuves le même jour.

Afin d'obtenir la **Certification Conseiller et Promouvoir des spiritueux**, le candidat devra valider chaque épreuve.

Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 5 semaines après l'épreuve.

Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certification.

Il est possible de repasser l'examen en cas d'incapacité ou de non-réussite avec frais supplémentaires.