

## **RÉSOLUTION OIV-ECO 568-2017**

### **RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PROGRAMMES DE FORMATION POUR LES SOMMELIERS**

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE, sur la base des travaux du Groupe d'experts « Formation »,  
CONSIDÉRANT la résolution OIV-ECO 474-2014 portant sur la définition du sommelier,

CONSIDÉRANT que la résolution OIV-ECO 474-2014 précise que le sommelier doit avoir suivi une formation diplômante ou certifiante en adéquation avec la définition, le rôle et les compétences prévus dans cette résolution,

CONSIDÉRANT le Plan stratégique 2015-2019 de l'OIV,

DÉCIDE d'adopter les directives suivantes en vue de l'élaboration des programmes de formation pour les sommeliers :

### **RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PROGRAMMES DE FORMATION POUR LES SOMMELIERS**

#### **Introduction**

Les programmes de formation des sommeliers doivent garantir que le sommelier acquière des compétences et soit capable de remplir diligemment les rôles décrits dans la résolution OIV-ECO 474-2014.

#### **Niveaux des programmes de formation**

Selon la Classification internationale type de l'éducation CITE 2011 de l'UNESCO, la formation minimale des sommeliers peut être définie comme un enseignement post-secondaire non supérieur de niveau 4 ou une certification professionnelle de niveau équivalent préparant à l'entrée sur le marché du travail.

#### **Durée**

La durée minimale sera de 600 heures de cours distribuées selon le programme d'étude indiqué. Cette durée peut inclure l'intégralité ou une partie des heures consacrées à la formation préalable requise pour l'admission à la formation spécifique

de sommelier, à condition que cette formation préalable soit reconnue par l'organisme de formation.

## **PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS**

Les contenus minimaux de la formation seront :

- A. Viticulture et œnologie : 60 heures
- B. Dégustation des vins et des aliments : 240 heures
- C. Travail en restauration et service : 240 heures
- D. Législation et commerce : 60 heures

Un stage pratique d'une durée minimale de deux mois est obligatoire.

### **A. VITICULTURE ET ŒNOLOGIE**

#### **La vigne**

Morphologie, cycle végétatif de la vigne et maturation du raisin

Principales pratiques culturales

Principaux cépages blancs et rouges

Durabilité de la production de raisins

Terroir, climat et sol, ainsi que leur influence sur les caractéristiques organoleptiques du produit final

Maladies de la vigne qui peuvent affecter la qualité du vin

#### **Vinification des vins blancs, rosés, rouges**

Fermentations alcoolique et malolactique, levures, bactéries

Techniques et systèmes de vinification

Principales phases de la vinification

Pratiques et traitements œnologiques

Constituants du vin

#### **L'élevage des vins**

Buts de l'élevage. Types d'élevage et leur influence sur les caractéristiques



organoleptiques du vin

Origine et différentes variétés de chène dans le monde. Grains du chène

Tonnellerie : influence de la fabrication des fûts sur le vin

Autres types d'élevage des vins

### **Vins spéciaux**

Vins mousseux et gazéifiés

Vins de liqueur et vins doux naturels

Vins sous voile – vieillissement oxydatif – vins de vendanges tardives

Vins de glace

### **Boissons distillées et spiritueux**

Divers types de distillation

Boissons issues de la distillation dans le monde

### **La bouteille de vin**

Types et tailles de bouteille, autres contenants

Systèmes d'obturation de la bouteille et leur influence sur la conservation du vin

Informations mentionnées sur l'étiquette de la bouteille et leur interprétation

## **B. DÉGUSTATION DES VINS ET DES ALIMENTS**

### **Introduction à la dégustation**

Méthodologie de la dégustation des vins ; fiches de dégustation de l'OIV et autres

Vocabulaire de la dégustation

Défauts et anomalies des vins détectables en dégustation

### **Profils sensoriels et dégustation de vins issus de différentes zones géographiques et de différents cépages**

Principaux types d'élaboration

Principaux cépages

Vins issus des principales régions de production mondiales

Dégustation plus complète des produits du pays dans lequel se déroule la formation

## **C. TRAVAIL EN RESTAURATION ET SERVICE**

Carte des vins

Aspects généraux d'une carte des vins :

- Support, éléments, conception et structure
- Les cartes digitales
- Gestion de la carte

Élaboration d'une carte des vins :

- Facteurs spécifiques qui influent la sélection des références
- Le regroupement des vins
- Informations sur les références des vins
- Méthodes de fixation des prix de la carte des vins
- Menus dégustation, menus pour événements spéciaux

### **La cave à vin dans la restauration**

Situation, état sanitaire : température, humidité, éclairage, isolation

Considérations pratiques : organisation et stockage

Conservation et évolution du vin dans la restauration

Vieillessement du vin en bouteille et meilleur moment de consommation

Position appropriée des bouteilles

### **Les achats de vin**

Différents fournisseurs : vignerons, producteurs de vin, marchands de vin, distributeurs dans le pays ou à l'étranger

Facteurs conditionnant l'achat : type de restaurant, niveaux de qualité du vin, rapport qualité/prix, type de cuisine du restaurant, possibilités de garde des vins

### **La gestion de la cave à vin**

Méthodes d'inventaire et d'évaluation des stocks, évaluation des stocks et des sorties

Rotation des stocks : suivi des vins à boire, de petite, moyenne et longue garde  
Suivi de l'état des bouteilles et du vieillissement  
Comptabilité et contrôle de gestion  
Systèmes informatisés d'appui à la gestion de la cave

### **Gestion du service du vin**

Prise de commande des vins  
La communication entre la salle à manger et la cuisine  
Comment ouvrir et servir les bouteilles de différents types de vin  
Verres et températures idoines de service  
Mise en place pour le service efficace du vin  
Décantation, oxygénation  
Ustensiles indispensables au service : tire-bouchons, verres, paniers, etc.

### **Comportement au restaurant et techniques de vente des vins**

Attention à la clientèle, ordre de préséance  
Suggestions et information à la clientèle  
Suggestions de vins en fonction du type de restaurant et du type de client  
Traitement des plaintes et réclamations relatives à la vente et au service des vins –  
Techniques de communication  
Service orienté à la consommation responsable <sup>[1]</sup>  
Terminologie œnologique internationale de base

### **Accords entre mets et vins**

### **Typologie des aliments et combinaisons avec les vins**

Interaction des vins avec les saveurs et textures de base  
Influence de certains systèmes de cuisson et de conservation sur les caractéristiques organoleptiques des aliments

## **A. LÉGISLATION ET COMMERCE**

### **Réglementations vitivinicoles**

Organisation du secteur vitivinicole : aperçu à l'échelle nationale et internationale

Aspects clés des réglementations internationales en vigueur et de celles du pays où est réalisée la formation

Réglementations relatives à la protection des indications géographiques et appellations d'origine

Législation sur les boissons alcoolisées

Service et manipulation des denrées alimentaires et hygiène dans la restauration

## **Le marché du vin**

Production et consommation de vin

Commerce du vin à l'échelle nationale et internationale

Structure de la chaîne de distribution et vente de la cave au consommateur

Rôle du sommelier comme lien entre le distributeur et le consommateur

Dégustation professionnelle et marketing

Principes de communication responsable

Organisation d'évènements liés au vin.

---

<sup>[1]</sup> Lignes directrices pour le développement d'un module de formation pour les sommeliers sur le service orienté à la consommation responsable : Wine, Health and Responsible Drinking, développé par Wine in Modération ; ; <https://www.wineinmoderation.eu/fr/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/>