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

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

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

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

organoleptiques du vin
Origine et différentes variétés de chêne dans le monde. Grains du chêne
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

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

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 évènements 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

Vieillissement 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

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

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 [1]
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

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

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.

---

[1] 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, developpé par Wine in Modération ; ; https://www.wineinmoderation.eu/fr/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/

Exemplaire certifié conforme Sofia, 2 juin 2017
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017