

# Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention "Responsable commercial export"

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

ECOLE DU VIN MUSCADELLE  
Isabelle Roberty  
06.79.01.01.37  
muscadelle24@orange.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST  
(Niveau 5 européen)

### Conditions d'accès :

La formation est ouverte à toute personne majeure, maîtrisant relativement correctement la langue française, ou pouvant lire le français et s'exprimer en anglais à l'oral et à l'écrit. Pour valider son certificat l'apprenant doit fournir une pièce d'identité en cours de validité. L'apprenant(e) doit être à l'aise avec les outils numériques, disposer d'un ordinateur relativement récent et mis à jour, équipé d'une caméra. Le débit internet doit être suffisant pour pouvoir mettre en place des visioconférences. De plus il est indispensable d'avoir un téléphone avec un haut parleur intégré.

### Prérequis pédagogiques :

Un niveau minimal Bac+2/3, est conseillé et il est indispensable d'avoir un réel profil de commercial et des compétences en management. Les codes sociétaux attendus par le type de clientèle visé doivent être connus et maîtrisés. Un niveau en anglais B2 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues est indispensable. Le niveau C1 est nettement préférable afin de gérer plus finement ses négociations et ses animations. Un test d'anglais doit être réalisé en fin de formation et devrait s'approcher du niveau C1. Pour les personnes ne maîtrisant pas bien la langue française pour des raisons de langue maternelle différente, il est possible de faire des aménagements (écrit en langue anglaise, évaluations, cours et exercices transmis sous forme audio, vidéo ou autre) et de suivre en parallèle une formation en français. La formation ouverte en tout ou partie à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. L'apprenant(e) doit être en capacité de faire des présentations orales devant du public.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

-Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles. -Identifier la typicité des grands vins français et étrangers, ainsi que les eaux-de-vie de Cognac. - Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production afin d'en évaluer la qualité, de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir. - Expliquer le mode de production biologique et l'impact du changement climatique sur la vigne et le vin. - Acheter des vins et eaux-de-vie et gérer les stocks. - Vendre tous types de vins auprès d'une clientèle exigeante. - Gérer les contraintes législatives en particulier douanières mais aussi économiques et politiques pouvant complexifier la vente dans certains pays. - Animer des dégustations en langue française et anglaise avec un haut niveau de savoir-faire. - Vérifier la solidité de son projet professionnel.

## Contenu et modalités d'organisation

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (12 grains de compétences) : 108 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux, les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire. Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des grands vins français (14 grains de compétences): 127 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages français et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des grands vins de France ainsi que les eaux-de-vie de Cognac : géographie, histoire, négoce, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entraîner à déguster les vins de chaque région et les eaux-de-vie afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions. Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production afin d'en évaluer la qualité (14 grains de compétences): 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaître les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique

...  
Commentaires sur la durée hebdomadaire La formation est construite, en tenant compte des compétences déjà acquises par l'apprenant(e), des compétences devant être retravaillées et celles devant être découvertes et acquises pour le type d'emploi envisagé. Durant la formation, un point hebdomadaire est réalisé pour vérifier si le programme élaboré est toujours adapté à l'évolution du projet professionnel.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte  
Commentaires sur la parcours personnalisable L'apprenant(e) doit réaliser environ 26 heures de travail personnel (si durée fixée à 7 mois). Un calendrier des tâches à réaliser est transmis. L'apprenant(e) peut décider de travailler sur une seule unité de compétence à la fois puis la valider ou mener de front plusieurs unités. Chaque semaine, l'apprenant(e) doit indiquer ses avancées à la formatrice. Une dégustation de deux vins est à réalisée par semaine en ligne avec la formatrice ou seul à distance.

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

Le certificat de spécialiste en vin polycompétent mention responsable commercial export permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export ou de développer sa propre structure en tant qu'indépendant. L'apprenant(e) peut exercer dans des structures de taille très variable. Il/Elle peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former, selon son profil et projet.

## Calendrier des sessions

| Numéro<br>Carif | Dates de formation             | Ville                | Organisme de formation     | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités                                                                           |
|-----------------|--------------------------------|----------------------|----------------------------|------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 00231386        | du 31/05/2021 au<br>31/12/2023 | Petit-Bersac<br>(24) | ECOLE DU VIN<br>MUSCADELLE |                  | Non<br>éligible |  |