



Règlement du Certificat

1/ - Autorité Détentricé – Organisme Certificateur

Capital Vin Sarl 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.

2/ - Objectif du Certificat

Le Certificat « Connaître et Conseiller le Vin » est un dispositif d'évaluation privé. Il s'adresse principalement aux professionnels, indépendants, salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion, exerçant leurs fonctions dans les industries et commerces de gros et détail des vins, de la distribution et de la grande distribution alimentaire, de l'industrie hôtelière, de la restauration, de l'agriculture, de la viticulture et du tourisme, afin de promouvoir le vin français et de développer les ventes, dans un besoin de professionnalisation de la filière viti-vinicole.

La certification vise à mesurer et à valider des compétences en vin français, au terme d'épreuves écrites et pratiques et permet d'évaluer de manière objective et équitable les compétences en vin des candidats et de valider des acquis à l'issue d'une formation professionnelle.

3/ - Modalités d'inscription et prérequis

- Le candidat peut effectuer sa demande d'inscription à la certification :
 - auprès des organismes de formation habilités
 - depuis notre site internet, par le formulaire de demande d'inscriptionA réception de la demande, l'organisme certificateur lui adresse les éléments nécessaires à la constitution du dossier d'inscription. L'organisme certificateur est le seul à pouvoir enregistrer et valider une inscription à sa certification et se réserve le droit de refuser toute demande non conforme
- à titre de prérequis d'inscription à la certification, le candidat doit avoir suivi une formation préparatoire auprès de l'organisme certificateur ou d'un organisme habilité par lui et joindre à sa demande d'inscription l'attestation de formation correspondante
- le candidat doit être majeur, maîtriser le français écrit et oral et accepter la consommation d'alcool de l'épreuve de dégustation
- l'inscription se fait obligatoirement à l'épreuve théorique et à l'épreuve pratique
- nos communications avec les candidats se font par email et téléphone
- le montant des frais d'inscription figure sur le site certificatdeniveauvin.com rubrique « S'inscrire ». Ils sont révisables à tout moment, sans préavis, payables à l'inscription et non remboursables
- l'inscription est validée après réception des informations et documents nécessaires, et encaissement du règlement. Le candidat ayant intégralement réglé son inscription pourra demander l'envoi à son adresse e-mail ou postale d'une facture acquittée
- chaque inscrit déclare avoir pris connaissance du présent règlement et l'accepter sans réserve
- le candidat est inscrit à la session de son choix dans la mesure des places disponibles. L'Organisme certificateur le rembourse en cas d'impossibilité de trouver une session et un lieu qui lui conviennent. En cas d'insuffisance de candidats à une session, celle-ci pourra être annulée, reportée ou proposée en ligne. En cas d'annulation de session, les frais éventuellement perçus sont remboursés au candidat, mais pas en cas d'absence de sa part à une session programmée
- les Candidats peuvent se réinscrire à une nouvelle session, avec nouveau paiement



4/ - Organisme habilité / partenaire

- l'organisme certificateur peut déléguer la préparation et la tenue de session d'examen de certification à un organisme qu'il a habilité à cette fin dans le cadre d'un contrat permettant notamment de s'assurer du respect des bonnes pratiques liées à la surveillance des épreuves. L'organisme certificateur ne sera pas responsable d'une mauvaise organisation ou déroulement des épreuves et traitera avec diligence auprès de l'organisme habilité, toute anomalie qu'il constaterait ou qui lui serait signalée
- l'organisme habilité peut être celui qui dispense la formation préparatoire, ou un organisme qui n'intervient que pour le passage de l'examen
- si l'organisme certificateur dispose de partenaires, la liste est disponible sur le site internet du certificat « Connaître et Conseiller le Vin »

5/ - Formation préparatoire à la certification « Connaître et conseiller le Vin »

- le candidat souhaitant s'inscrire à la certification doit justifier d'un suivi de formation préparatoire à cette certification
- la formation peut être dispensée par l'organisme certificateur ou par un organisme habilité par lui
- le programme de la formation doit être élaboré à partir du « programme de formation de référence » figurant sur le site internet de l'organisme certificateur et du « référentiel de compétence de la certification » et en respecter toutes les dispositions
- préalablement à sa diffusion et dispense, l'organisme habilité doit communiquer à l'organisme certificateur son programme de formation, pour validation
- la durée de la formation préparatoire est de 20 h au minimum. Les organismes de formation habilités peuvent proposer une formation de durée supérieure

6/ - Convocation des Candidats – Déroulement des épreuves

- l'organisateur des épreuves peut être l'organisme certificateur ou celui qu'il a habilité à cette fin
- la convocation est envoyée au candidat au plus tard 8 jours avant la date des épreuves, à l'adresse mail indiqué sur son bulletin d'inscription, précisant lieu, date, horaire et durée des épreuves
- les épreuves peuvent être organisées en ligne suivant le même protocole qu'en présentiel. La surveillance se fait alors en ligne, le candidat acceptant d'être surveillé en visuel et audio pendant les épreuves et d'être filmé. Il doit être équipé des moyens techniques nécessaires (ordinateur, webcam, son, connexion internet mini d'1 Mb/s). A défaut, les épreuves peuvent être annulées
- le candidat doit arriver au moins 10 minutes avant l'heure de convocation, avec sa convocation, sa pièce d'identité et un stylo noir. L'accès à la salle n'est plus possible après l'heure de convocation et le candidat en retard est réputé absent, sa participation annulée, sans remboursement. L'organisateur peut lui proposer de participer à une autre session
- l'organisateur fait son possible pour permettre l'accès de la salle aux personnes handicapées
- le candidat signe la feuille d'émargement, l'engagement à utiliser le crachoir lors de l'épreuve pratique de dégustation et de souffler dans l'éthylotest en fin d'épreuve. S'il refuse l'absorption d'alcool, il ne participe pas à l'épreuve de dégustation, sa note globale se trouvant amputée d'autant, sans compensation et sans possibilité pour l'organisateur de valider la certification
- durant les épreuves, le candidat ne peut s'aider d'aucune aide, ouvrage, document, accès internet, smartphone (qui devront être éteints pendant les épreuves) ni d'aucune ressource, sous peine d'être exclu de la session. Il rend sa copie avant toute sortie de la salle d'examen. Il est interdit de les photographier ou de les emporter
- en cas de perturbation du bon déroulement des épreuves ou de fraude, l'organisateur exclut le responsable, ce qui l'élimine de l'examen, sans remboursement ni validation des épreuves. Il ne peut pas se représenter à une autre session, sauf accord de l'organisateur
- en cas d'absence justifiée du candidat à la session prévue, sa réinscription à une session ultérieure se fait en fonction des possibilités, priorité étant donnée aux inscriptions déjà validées



Nature des épreuves

1/ - Quiz de 80 questions - Ecrit - 1 heure - 400 points - Obligatoire

Dans chaque niveau, les questions abordent 4 thèmes clés (ordre de présentation aléatoire):

- culture générale du vin (régions, appellations, cépages, réglementation, histoire des vins français...)
- viticulture et œnologie (techniques du vin, conduite du vignoble, vinification, élevage, conditionnement, dégustation, ...)
- économie du vin (marchés France et Export, réseaux de distribution, réglementation)
- conseil et le service du vin (conseil, accords mets et vins, conservation des vins, carte des vins, service)

2/ - Dégustation de 2 vins anonymés - Ecrit - 1 heure - 200 points - Obligatoire

Le candidat déguste 2 vins et en rédige les commentaires descriptifs (caractéristiques organoleptiques, régions de production, terroir, cépages principaux), une brève présentation commerciale et préconise des conseils de service et d'accords mets et vins. Le certificateur attire l'attention du candidat sur la possible absorption d'alcool pendant cette phase et lui rappelle l'obligation de cracher le vin et de souffler dans l'éthylotest fourni. En cas de test positif, le candidat s'engage à prendre toute précaution nécessaire et à rester sur place le temps de la disparition de l'anomalie.

7/ - Système de notation

Le jury de l'organisme certificateur est seul habilité à corriger les épreuves et à délivrer la certification. Pour valider la certification, le candidat doit obtenir 60% de réussite à chacun des thèmes de la partie théorique et à la partie pratique. En cas de succès, il reçoit le certificat « Connaître et Conseiller le Vin ».

8/ - Communication des résultats

Chaque candidat est informé de ses résultats par e-mail à l'adresse indiquée lors de l'inscription, dans les 15 jours suivant l'examen, accompagné de son certificat individuel. Les copies des épreuves ne seront pas fournies aux candidats.

9/ - Annulation - Remboursement

En cas d'annulation d'une session par l'Organisateur, il propose au candidat une autre date, un autre lieu, ou le passage des épreuves en ligne. S'il est d'accord, il est inscrit à la session choisie. S'il n'est pas d'accord, l'organisateur lui rembourse les frais d'inscription, à condition de les avoir encaissés, à l'exclusion de tout autre demande d'indemnité ou autre. En cas d'absence au certificat, de désistement, ou pour quelque raison, aucun remboursement des frais d'inscription n'est effectué. Seule une réinscription sur une autre session est envisagée et soumise à l'accord de l'organisateur.

Le présent règlement et l'ensemble de ses dispositions sont modifiables à tout moment sans préavis.