Directives
relatives au règlement de l'examen professionnel

Sommelière / Sommelier

(système modulaire avec examen final)

Organe responsable
Association suisse des sommeliers professionnels
Hotel & Gastro *formation*

Secrétariat de l'examen
Hotel & Gastro *formation*, Eichistrasse 20, CH-6353 Weggis
Téléphone +41 (0)41 392 77 77, téléfax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Sommaire

1 Introduction 3

1.1 But des directives 3

2 Examens de module 3

2.1 Aperçu des modules 3
2.2 Organisation et déroulement 3
2.3 Inscription 3
2.4 Frais d'examen de modules 3
2.5 Certificats de module 3

3 Examen final 4

3.1 Certificats de module requis 4
3.2 Attestation d'équivalence 4
3.3 Expérience professionnelle 4
3.4 Procédure administrative 4
3.5 Frais 4
3.6 Déroulement de l'examen final 5
3.7 Epreuves d’examen / contenu d’examen 5

4 Entrée en vigueur et validité 8

5 Annexe: descriptions des modules 9

5.1 Module 1: Viticulture, vinification et œnologie 11
5.2 Module 2: Connaissances des vins du monde 12
5.3 Module 3: Service, conseils, accords mets et vin 13

Dans le document suivant, seule la forme masculine est employée pour une meilleure lisibilité. Il va de soi qu'elle englobe les personnes de sexe féminin.

1 Introduction

1.1 But des directives

Les présentes directives relatives à l'examen professionnel fédéral de sommelière/ sommelier complètent le règlement de l'examen. Ces directives doivent permettre aux candidats de se préparer à l'examen avec soin et de manière ciblée.

La commission chargée de l'assurance qualité (commission AQ) remodèlera les présentes directives si nécessaire et les adaptera aux exigences.

2 Examens de module

2.1 Aperçu des modules

Module 1: Viticulture, vinification et œnologie

Module 2: Connaissance des vins du monde

Module 3: Service, conseils, accords mets et vins

Vous trouverez en annexe des informations détaillées sur les modules.

2.2 Organisation et déroulement

Les examens de module (contrôles de compétences) comportent des épreuves devant permettre d'évaluer les compétences sur la base des objectifs d'apprentissage et des matières abordées. Chaque module est traité comme une unité à part entière et fait l'objet d'un examen distinct.

Le candidat doit démontrer qu'il a assimilé les connaissances acquises et est capable de faire le lien entre les divers éléments de manière autonome.

Les différents examens de module incluent un examen écrit d'une durée d'au moins une heure ou un travail de projet.

Une liste des prestataires de modules reconnus par la commission AQ est disponible sur le site Web de Hotel & Gastro *formation* (www.hotelgastro.ch).

2.3 Inscription

L'inscription auprès des prestataires de modules doit être effectuée dans le respect des délais fixés par ces derniers.

2.4 Frais d'examen de modules

Selon les indications des prestataires de modules.

2.5 Certificats de module

Après avoir réussi un examen de module, le candidat reçoit un certificat de module délivré par le prestataire de module. Les certificats de module sont valables cinq ans à partir de la date d'émission pour l'admission à l'examen final.

3 Examen final

3.1 Certificats de module requis

Lors de l'inscription à l'examen final, les certificats de module suivants doivent être présentés:

Module 1: Viticulture, vinification et œnologie

Module 2: Connaissance des vins du monde

Module 3: Service, conseils, accords mets et vins

3.2 Attestation d'équivalence

La commission AQ est à la disposition des candidats pour toutes précisions concernant les conditions pour la validation des équivalences et l'expérience professionnelle requise.

Les demandes doivent être formulées par écrit et transmises à la commission AQ avec tous les documents requis. La commission AQ établit une attestation d'équivalence ou notifie son refus dans un délai d'un mois.

L'OFFT décide de l'équivalence des certificats et diplômes étrangers.

3.3 Expérience professionnelle

La date de référence est la date de clôture des inscriptions à l'examen final.

3.4 Procédure administrative

Le règlement d'examen et les directives ainsi que les formulaires et documents d'inscription à l'examen final peuvent être téléchargés gratuitement sur le site Web de Hotel & Gastro *formation* (www.hotelgastro.ch).

L'inscription à l'examen final se fait auprès du secrétariat. Le secrétariat est également à disposition pour toute demande d'information.

3.5 Frais

La réglementation sur les frais peut être obtenue auprès du secrétariat.

Le candidat peut se retirer sans raisons valables jusqu'à 2 mois avant le début de l'examen (ch. 4.21 du règlement). La personne se retirant plus tard sans raisons valables n'a aucun droit au remboursement du montant payé (ch. 3.43 et 6.42 du règlement).

Les réclamations adressées à l'OFFT ou au Tribunal administratif fédéral sont payantes.

3.6 Déroulement de l'examen final

Publication
La publication s'effectue conformément aux ch. 3.11 et 3.12 du règlement d'examen.

Inscription
L'inscription écrite doit être transmise au secrétariat dans les délais et à l'aide du formulaire d'inscription officiel, accompagnés des documents requis.

Les certificats de module ont une validité de 5 ans au plus. La date prise en compte est la date de clôture des inscriptions à l'examen final. Les inscriptions, annexes incluses, sont conservées au secrétariat.

Délais
Concernant l'examen final, les délais suivants s'appliquent:

6 mois avant le début de l'examen	Publication
4 mois avant le début de l'examen	Délai d'inscription
3 mois avant le début de l'examen	Décision d'admission
2 mois avant le début de l'examen	Envoi du travail de projet
6 semaines avant le début de l'examen	Envoi de la convocation à l'examen final
30 jours avant le début de l'examen	Demandes de récusation à l'encontre des experts

Moyens auxiliaires
Les instructions précisent concernant l'examen final sont adressées aux candidats avec la convocation. Tous les moyens auxiliaires qui ne sont pas expressément mentionnés dans la convocation sont interdits.

3.7 Epreuves d'examen / contenu d'examen

L'examen professionnel basé sur une pratique professionnelle en constante évolution, accorde une grande importance à la connaissance et à l'aptitude professionnelle. La capacité à faire le lien entre les différentes matières enseignées ainsi qu'une expérience pratique sont nécessaires à la réussite de l'examen.

Seuls les candidats au bénéfice d'une large expérience pratique et des connaissances de base dans le domaine de la restauration seront à même de répondre aux exigences de l'examen.

L'examen final prévoit les épreuves et durées suivantes :

Epreuve	Pratique	Ecrite	Orale	Pondération
1 Accueil des hôtes, conseil, vente, service, dégustation	60 min			2
2 Etude de cas		150 min		1
3 Economie d'entreprise		60 min		1
4 Travail de projet		établi pendant la préparation	45 min	1
Total 315 min	60 min	210 min	45 min	

Contenu d'examen

Les différentes épreuves ainsi que leurs évaluations respectives sont décrites ci-après. Les épreuves élaborées par les experts ont pour principal objectif de tester la capacité du candidat à appliquer ses compétences professionnelle lors de situations concrètes.

Accueil des hôtes, conseil, vente, service, dégustation (épreuve pratique)

Compétence: Les candidats maîtrisent la vente active, le conseil, la technique de service, le service des vins.

Exigences		Taxonomie
	Traiter les réservations, établir le plan de réservation	3
	Assurer la promotion des ventes et configurer la salle de restaurant et les tables en fonction de la situation	3
	Adopter un comportement professionnel à l'égard des hôtes et des collaborateurs	3
	Vendre en tenant compte de la catégorie d'hôte	3
	Procéder à la mise en place et/ou la superviser	3
	Préparer les vins devant les hôtes	3
	Utiliser à bon escient les outils, matériels et appareils	3
	Former les collaborateurs et leur fournir des instructions	3

(Voir en annexe pour l'explication des niveaux taxonomiques)

Etude de cas (écrit)

Description: Cette partie de l'examen consiste en une étude de cas regroupant les différentes matières abordées. A partir d'une situation pratique au sein d'une entreprise, élaborer ou analyser ou optimiser des stratégies d'action, des documents cadres et de travail pour des activités typiques.

Cette partie de l'examen couvre différents thèmes liés à la profession (selon les modules 1 à 3 e l'économie d'entreprise).

Evaluation: Les documents écrits sont corrigés et évalués par les experts. S'agissant des compétences professionnelles, le but est d'évaluer la capacité à organiser les travaux, de les structurer et de les adapter à une situation nouvelle. Pour ce qui est des documents de travail élaborés, l'évaluation porte sur le contenu, la structure et la présentation.

Economie d'entreprise (écrit)

Compétences

Les candidats sont capables de mettre en œuvre un concept marketing en s'aidant des outils marketing appropriés. Ils élaborent des offres et des prestations en tenant compte des différents groupes de clients.

Les candidats connaissent les bases de l'organisation d'entreprise, sont capables de mettre en œuvre des objectifs d'entreprise.

Evaluation

Les documents écrits sont corrigés et évalués par deux experts. L'évaluation des compétences professionnelles porte sur la capacité à résoudre les problèmes et à relier les contenus.

Exigences		**Taxonomie**
Calcul	Expliquer le principe des calculs	1
	Expliquer et appliquer la technique de fixation des prix à l'aide d'exemples	2
	Effectuer et expliquer des calculs prévisionnels et des calculs a posteriori pour des produits et services	2
Infrastructure	Identifier les besoins de la cave. Définir les critères d'exigence et évaluer les offres en tenant compte des clients	3
	Formuler des critères pour les achats de matériel, de machines et de services et les expliquer (consommation de ressources, évaluation)	3
Organisation des processus	Enregistrer, mesurer et évaluer les prestations. Evaluer la rentabilité	3
	Planifier et mettre en œuvre la collaboration avec d'autres départements ou entreprises	2
	Élaborer, sélectionner et mettre en œuvre des améliorations ciblées	2
Information, communication, administration	Planifier et organiser son propre travail avec les outils adéquats et l'accomplir de manière systématique, avec efficacité et dans un esprit de qualité	3
	Communiquer, négocier et argumenter avec différents groupes cibles	3
	S'occuper de la correspondance avec les clients et les fournisseurs	2
	Présenter des contenus de manière pertinente et argumenter avec compétence	2
Lois et prescriptions	Connaître les lois, les prescriptions légales et les règlements applicables au niveau de l'entreprise ou du département en matière de sécurité au travail, de sécurité d'exploitation, de protection de la santé et de protection de l'environnement. Elaborer, optimiser et créer des propositions à l'attention de l'organe supérieur	2
	Décrire et mettre en œuvre des mesures de prévention des accidents et de protection contre l'incendie	2
	Décrire et mettre en œuvre des mesures visant à préserver et à améliorer la santé	2

Exigences		Taxonomie
Gestion des stocks	Expliquer le commerce vitivinicole (marché, partenaires, distribution)	1
	Définir et surveiller l'organisation et la gestion des stocks	2
	Exécuter les commandes de manière économique et écologique et contrôler les livraisons	2
Comptabilité financière et d'exploitation	Respecter le budget, contrôler les coûts et prendre des mesures le cas échéant	2
	Etablir un inventaire	2
Planification budgétaire	Collaborer à l'établissement, à la proposition et à l'évaluation du budget de son département	2

Travail de projet (écrit)

Description	Dans le cadre de l'examen professionnel sommelier, les candidats doivent présenter un travail de projet écrit entre la décision d'admission et le début de l'examen. Les informations nécessaires de cette épreuve (le contenu, l'importance des solutions apportées, les dates, les délais, les différents critères d'examens les exigences, etc.) seront transmises aux candidats par la commission AQ. Toutes informations complémentaires concernant le travail de projet sont disponibles dans les «Directives travail de projet».
Evaluation	Le travail de projet est corrigé et évalué par deux experts. L'évaluation porte sur le contenu (travail réaliste, faisabilité, potentiel), la structure et la présentation.

Travail de projet (oral)

Description	Cette partie de l'examen comprend une présentation du travail de projet et un entretien avec deux experts sur ce travail (problématiques, contenus, processus, résultats) ainsi que sur d'autres thèmes.
Evaluation	Parmi les compétences professionnelles évaluées figurent la capacité à présenter des contenus spécialisés et à résoudre des problèmes. La capacité à motiver et à argumenter, les connaissances professionnelles, la créativité et l'autonomie seront aussi évaluées.

4 Entrée en vigueur et validité

Les présentes directives d'examen entrent en vigueur le 1er janvier 2013.

Elles sont basées sur le règlement d'examen en vigueur.

5 Annexe: descriptions des modules

Les modules ont été élaborés en 2012 et se présentent comme suit:

Module 1: Œnologie, viticulture, vinification
Module 2: Connaissances des vins du monde
Module 3: Service, conseils, accords mets et vins

Taxonomie

Niveau taxonomique	Explication	Exemples
1 Savoir et connaissances	Le candidat doit comprendre la matière d'examen et en particulier savoir - citer des faits - expliquer des termes de jargon professionnel - expliquer les relations entre les choses	- Citez.... - Quelles méthodes connaissez-vous... - Énumérez les principales… - Expliquez…
2 Application	Le candidat doit être en mesure d'appliquer ses connaissances à des situations concrètes et de résoudre des problèmes dans un contexte abordé pendant sa formation. Il doit être capable en particulier - d'accomplir un travail lié à une matière d'examen - d'appliquer les méthodes exigées	- Calculez sur la base… - Montrez la différence entre…
3 Pratique (analyse et synthèse)	Le candidat doit pouvoir analyser des problèmes, élaborer et évaluer des propositions de solution conformes à la pratique. Il doit être en mesure en particulier - d'étudier des situations et d'intégrer divers éléments pour former un tout - de comparer et d'évaluer les alternatives	- Analysez le problème exposé ici - À partir d'un exemple pratique, présentez les instruments choisis - Interprétez cette situation et déduisez-en l'importance pour votre travail - Expliquez votre conclusion et étayez-la de manière détaillée

Informations générales sur les modules

Type de module	Module obligatoire
Niveau	Examen professionnel OFFT
Conditions	Formation initiale (CFC) ou formation équivalente
Reconnaissance	S'ils réussissent l'examen de fin de module, les candidats reçoivent un certificat de fin de module. Le certificat de fin de module est reconnu comme certification partielle et conditionne l'admission à l'examen final.
Validité	Le certificat de fin de module est valable 5 ans à compter de la date de réussite de l'examen de fin de module.
Durée	Les modules sont adaptés aux développements et aux exigences professionnelles et sont réévalués dans cette optique au minimum tous les 5 ans.

5.1 Module 1: Viticulture, vinification et œnologie

Compétence	Les candidats disposent de connaissances théoriques dans le domaine de la vigne et du vin. Ils sont capables d'expliquer les principes fondamentaux de la vinification pour la production des vins blancs, rosés et rouges bien que des vins spéciaux.
Examen de fin de module	Examen écrit d'une durée minimale d'une heure

Exigences		**Taxonomie**
Viticulture	Décrire l'évolution de la viticulture et la diffusion de la vigne dans le monde	1
	Décrire l'influence du climat et du sol	1
	Expliquer le cycle biologique de la vigne	1
	Expliquer la production biologique de vin.	1
	Décrire les maladies de la vigne	1
Vinification	Expliquer les principales étapes de transformation du raisin en vin	1
	Décrire les techniques de vinification y compris la fermentation, la maturation et le vieillissement	1
	Décrire la composition du moût et les traitements principaux du moût	1
	Expliquer les origines et caractéristiques des défauts, maladies et altérations	1
Œnologie	Expliquer les origines, caractéristiques et méthodes d'élaboration des – vins spéciaux – vins effervescents – vins de liqueurs et mistelles – vins aromatisés	1
Analyse sensorielle	Expliquer les caractéristiques sensorielles	1
	Décrire l'anatomie des organes et le fonctionnement des sens	1
	Examiner des vins de manière visuelle – en appliquant les méthodes de dégustation reconnues au plan international – en utilisant la fiche analytique-descriptive et la terminologie correcte	3
	Examiner des vins de manière olfactive et – décrire le stimulus et le sens – classifier les odeurs perçues – évaluer les défauts	3
	Examiner des vins de manière gustative et – décrire le stimulus et le sens – expliquer l'influence de la température sur le goût – reconnaître les saveurs	3
Viticulture suisse et marché national du vin	Décrire la législation suisse et régionale (cantonale)	1
	Décrire les cépages autochtones et internationaux	1
	Expliquer et appliquer la classification des vins	1

5.2 Module 2: Connaissances des vins du monde

Compétences	Les candidats disposent de connaissances théoriques dans le domaine de la géographie viticole internationale. Ils peuvent décrire les régions viticoles les plus importantes, les terroirs plus caractéristiques, leurs vins et les classifications relatives. Les candidats sont capables d'effectuer une évaluation descriptive et qualitative d'un vin en appliquant la terminologie ASI.
Examen de fin de module	Examen écrit et oral d'une durée minimale d'une heure, incluant une dégustation

Exigences		**Taxonomie**
Géographie viticole	Analyser de manière sensorielle et caractériser – des vins – des vins mousseux – des mistelles, liqueurs, eaux-de-vie des pays et régions suivantes : – Suisse – France – Italie – Espagne et Portugal – Allemagne et Autriche – Bassin méditerranéen – Europe centrale (reste de l'Europe) – Nouveau monde (reste du monde) selon différentes méthodes de production comme Bio, PI et traditionnel.	3
Cépages et terroirs	Expliquer les caractéristiques des principaux cépages et démontrer les différences (ampélographie)	2
	Expliquer les facteurs principaux qui influencent le style, la qualité et le prix des vins	1
	Caractériser les sols et terroirs viticoles et leurs influences sur la vigne et le vin	1

5.3 Module 3: Service, conseils, accords mets et vin

Compétences	Les candidats sont capables de garantir un service correct du vin et autres boissons, et une conservation appropriée. Les candidats sont capables de reconnaître et évaluer les caractéristiques des aliments et de proposer des vins en accord avec les mets selon la carte de l'ASI.
Examen de fin de module	Examen écrit d'une durée minimale d'une heure

Exigences		**Taxonomie**
Le sommelier	Expliquer la carte des vins	1
	Décrire l'organisation de la cave des restaurants	1
	Expliquer le service du vin	1
	Décrire les verres et outils du sommelier	1
Mets et vins	Expliquer les tendances au niveau des souhaits des hôtes en respectant l'offre des vins	1
	Décrire les principaux aliments et préparations culinaires	1
	Expliquer et appliquer les méthodes des accords mets et vins	2
Œnogastronomie	Décrire les principes fondamentaux de l'accord mets et vins	1
	Expliquer l'ordre de service des vins à table	1
Service des vins	Appliquer le service correct du vin et sa décantation	3
	Utiliser de manière correcte les verres et outils du sommelier	3
Offres et prestations	Formuler les objectifs du marketing	2
	Élaborer des offres dans le cadre d'un concept marketing en tenant compte des besoins des différents segments de clientèle	3
	Planifier des offres de vins pour un établissement et des événements en tenant compte des aspects économiques et gastronomiques (harmonie des mets et des vins, recommandation de boissons accompagnant idéalement les mets) et écologiques (p.ex. méthodes de production durables)	3
	Planifier, mettre en œuvre et évaluer les techniques de communication axées sur la vente à l'attention de la clientèle	2
	Présenter les marchandises	2
Vente	Appliquer la psychologie de vente en fonction de la situation (restauration et commerce)	2
	Préparer et mener des entretiens de vente	3
	Conseiller les clients des différents segments et en assurer le suivi	3
	Analyser les besoins nutritionnels, physiologiques et culturels des hôtes (y compris les intolérances)	2
	Prendre acte de manière professionnelle des réclamations et des critiques formulées. Elaborer, documenter et évaluer des solutions orientées vers la clientèle et l'entreprise	3
	Organiser des formations sur la vente pour les professionnels de la restauration	3
	Elaborer la carte des vins en tenant compte des principes professionnels, de marché, de service, du commerce et de la carte. Formuler et présenter la carte prête à être imprimée	3
	Vendre, organiser et réaliser des dégustations	3

Exigences		Taxonomie
Marché vitivinicole, achat	Connaître et appliquer les techniques professionnelles pour négocier avec les producteurs de vin et les fournisseurs	3
	Evaluer les conditions de vente et le rapport qualité-prix	3
	Sélectionner et acheter des vins en prenant en considération des différentes méthodes de production comme Bio, PI et traditionnel	3
Législation sur les denrées alimentaires, hygiène	Expliquer, interpréter et appliquer les principes de la législation sur les denrées alimentaires ainsi que le but et le champ d'application de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires (vins)	2
	Expliquer et appliquer la législation fédérale et cantonale de la branche hôtels-restaurants	2
	Expliquer, interpréter et appliquer la législation sur la production de vin et le commerce des boissons	2
	Expliquer les aspects sociaux, de santé et de sécurité	1
	Expliquer et appliquer l'Ordonnance sur l'hygiène et l'autocontrôle	2
	Expliquer les labels de la production du vin comme Bio, Production Intégrée (CI), prestations écologiques requises (PER) et label Bio UE	1