

# 5314 **Sommellerie**

## Fiches descriptives

Autoévaluation

Reconnaissance des  
acquis  
et des compétences

Nom : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_





## FICHE DE RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

**Nom :** \_\_\_\_\_ **Prénom :** \_\_\_\_\_

**Date de naissance :** \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
aaaa mm jj

**Téléphone :**

à domicile	(     )	_____ - _____	
au travail	(     )	_____ - _____	poste _____
cellulaire	(     )	_____ - _____	
autre	(     )	_____ - _____	

**Courriel :** \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

**Adresse :** \_\_\_\_\_

<small>no</small>	<small>rue</small>	<small>appartement</small>
<small>ville</small>		<small>province</small>
		<small>code postal</small>



**TABLE DES MATIÈRES**

RENSEIGNEMENTS ET CONSIGNES.....	7
Qu'est-ce qu'une fiche descriptive?.....	7
Comment remplir une fiche descriptive?.....	7
Qu'est-ce qu'une condition de reconnaissance?.....	8
Remarque concernant la condition de reconnaissance « Preuve d'une formation scolaire reconnue et réussie » .....	8
2. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE .....	9
3. ÉLABORATION DES VINS .....	12
4. VINS D'EUROPE .....	15
400058.....	15
5- VINS DE PAYS NON EUROPÉENS.....	17
6- Spiritueux et boissons.....	19
7- gestion de la cave à vin .....	22
8- Cartes des vins, des spiritueux et d'autres boissons.....	25
9- Conseil et service de vins et d'autres boissons .....	27



## RENSEIGNEMENTS ET CONSIGNES

### Qu'est-ce qu'une fiche descriptive?

La fiche descriptive est un outil d'autoévaluation qui vous permet de faire l'inventaire de vos acquis au regard des compétences d'un programme d'études donné et d'entreprendre une démarche de reconnaissance.

Ainsi, en parcourant les diverses fiches descriptives de ce programme d'études, vous aurez la possibilité de choisir les compétences que vous voulez vous faire reconnaître.

La fiche descriptive vous permet :

- de vous autoévaluer en fonction de la description de la compétence;
- d'avoir de l'information sur les aspects qui seront évalués;
- de vous situer par rapport aux exigences de la compétence et de vous préparer à l'évaluation;
- de reconnaître les éléments manquants jugés essentiels pour que soit reconnue de la compétence;
- de vous préparer à l'entrevue de validation.

De plus, elle permet à la personne responsable du service de la reconnaissance des acquis et aux personnes responsables de l'évaluation de préparer l'entrevue de validation prévue dans la démarche de reconnaissance.

### Comment remplir une fiche descriptive?

1. Lisez attentivement l'information sur la compétence.
2. Cochez la case qui correspond le mieux à votre réponse pour chaque phrase de la description de la compétence :

Je suis capable			J'ai besoin de précisions
Oui	En partie	Non	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Oui** : Si vous êtes capable d'accomplir ce qui est décrit.
- En partie** : Si vous êtes capable d'accomplir une partie de ce qui est décrit.
- Non** : Si vous n'êtes pas capable d'accomplir ce qui est décrit.
- J'ai besoin de précisions** : Si vous hésitez à répondre parce que :
  - la phrase vous semble ambiguë;
  - des termes vous sont inconnus ou peu familiers;
  - vous avez besoin d'information supplémentaire.

Si vous cochez «J'ai besoin de précisions», vous pourrez en discuter pendant l'entrevue de validation.

3. Utilisez l'espace « Commentaires » au bas de la fiche descriptive pour noter les précisions que vous désirez ou pour donner des renseignements supplémentaires.

## RENSEIGNEMENTS ET CONSIGNES (*Suite*)

### Qu'est-ce qu'une condition de reconnaissance?

Des conditions de reconnaissance (CR) sont décrites à la suite de la fiche descriptive pour chaque compétence présentée.

Une condition de reconnaissance correspond à un moyen (ou une façon de procéder) qui vous est proposé pour faire la preuve de vos acquis au regard d'une compétence donnée. Si vous pouvez satisfaire à l'une ou l'autre des conditions qui vous sont proposées, vous pourrez obtenir une reconnaissance pour cette compétence.

Il existe plusieurs **conditions de reconnaissance** des acquis et des compétences. En voici quelques-unes :

- Preuve d'une formation scolaire reconnue et réussie
- Certification délivrée par un ministère ou un organisme reconnu
- Document délivré par un employeur
- Production personnelle
- Entretien
- Tâche en présence d'une évaluatrice ou d'un évaluateur (en milieu de travail, en établissement de formation ou enregistrée sur vidéo)



#### **Remarque concernant la condition de reconnaissance « Preuve d'une formation scolaire reconnue et réussie »**

Cette première condition de reconnaissance est commune à toutes les compétences et peut être choisie si vous pouvez présenter un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- le nom de l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

Le choix de la condition de reconnaissance se fera au moment de l'entrevue de validation ou ultérieurement en collaboration avec les spécialistes de contenu et la personne conseillère en reconnaissance des acquis et des compétences (RAC).



## 2. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

400052

## FICHE DESCRIPTIVE

### AUTOÉVALUATION

**Information sur  
la compétence**

Se préparer à la dégustation, procéder à la dégustation et porter un jugement sur les caractéristiques organoleptiques des vins, des spiritueux et d'autres boissons.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précision
	Oui	En partie	Non	
1 Se préparer à la dégustation <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation et installation du matériel et des accessoires nécessaires pour la dégustation</li> <li>• Établissement judicieux de l'ordre de dégustation des produits</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Procéder à l'examen sensoriel des produits <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect de l'ordre chronologique des phases de la dégustation</li> <li>• Description juste des caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Porter un jugement sur les caractéristiques organoleptiques des vins, des spiritueux et d'autres boissons. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interprétation juste des cépages, de l'âge des produits, de la technique d'élaboration, de l'élevage, des matières premières, etc.</li> <li>• Comparaison juste des différents produits               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appréciation de la qualité des produits;</li> <li>- Harmonie des vins et des mets.</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

400052

## FICHE DESCRIPTIVE

### AUTOÉVALUATION

**Information sur  
la compétence**

Se préparer à la dégustation, procéder à la dégustation et porter un jugement sur les caractéristiques organoleptiques des vins, des spiritueux et d'autres boissons.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précision
	Oui	En partie	Non	
4 Effectuer l'analyse organoleptique des vins, des spiritueux et d'autres boissons  - Respect des règles d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :**


---



---



---



---

## 2. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

400052

## CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

Choix

CR-1 **PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**   
*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

CR-2 **TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez prendre note que la tâche sera faite en établissement de formation.

À partir d'une mise en situation et à l'aide de vins, de spiritueux et autres boissons, la tâche se répartit en trois étapes portant sur :

- La préparation à la dégustation
- L'examen sensoriel des produits
- Le jugement en lien avec les qualités organoleptiques des produits.

CR-7 **CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

À distance  Établissement de formation

## 3. ÉLABORATION DES VINS

400053

## FICHE DESCRIPTIVE

### AUTOÉVALUATION

**Information sur  
la compétence**

Expliquer les conséquences suivantes sur la culture de la vigne sur la qualité des raisins, la vinification des vins et l'élevage des vins en utilisant les termes appropriés de la terminologie professionnelle.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précision
	Oui	En partie	Non	
1- Expliquer l'incidence de la culture de la vigne sur la qualité des raisins : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinction des différents cépages et de leurs principales zones de culture.</li> <li>• Reconnaissance des modes de culture de la vigne sur les vins (biologique, biodynamie, taille simple ou guyot, etc.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Expliquer l'incidence des procédés de vinification sur les vins :				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinction des procédés de vinification (ex. : éraflage, macération, etc.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résultats obtenus selon les types de vinification (blanc, rouge, rosé, mousseux, fortifié, etc.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conséquences du choix de type de vinification (choix des cépages, type de vin désiré, etc.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Expliquer l'incidence de l'élevage des vins sur leurs caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incidence des différents modes d'élevage sur le potentiel de vieillissement des vins : fût, bouteille, cuve, etc.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :**

---

---

---

## 3. ÉLABORATION DES VINS

400053

## CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

---

**CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez prendre note que la tâche sera faite en milieu de formation.

Cette compétence sera évaluée à l'aide d'une épreuve théorique portant sur les trois incidences décrites dans la description de la compétence.

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette compétence peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par **l'Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entretien.

À distance       Établissement de formation

## 4. VINS D'EUROPE

400058

## FICHE DESCRIPTIVE AUTOÉVALUATION

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Décrire les caractéristiques de différents vins d'Europe : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les particularités liées aux appellations des vins d'Europe : origine, encépagement et modes d'élaboration</li> <li>• Comparaison des vins de mêmes cépages issus de différents terroirs.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Suggérer des vins d'Europe en accord avec des mets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cohérence des accords des vins avec les mets en tenant compte des caractéristiques organoleptiques des vins : appellations, origines et cépages</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- Présenter des vins d'Europe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes et comportements professionnels auprès de la clientèle               <ul style="list-style-type: none"> <li>- clarté et concision de la présentation</li> <li>- pertinence des arguments utilisés</li> <li>- utilisation de vocabulaire spécialisé</li> <li>- souci de la satisfaction de la clientèle</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :**


---



---



---

## 4. VINS D'EUROPE

400058

**CONDITIONS DE RECONNAISSANCE**

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

**CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de la tâche demandée:

Établissement de formation

À partir d'une mise en situation et d'un choix de vins d'Europe, la tâche consiste à faire une présentation orale de qualité portant sur :

- les caractéristiques des différents vins d'Europe
- les suggestions de vins d'Europe en accord avec des mets

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU-ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

Établissement de formation



## 5- VINS DE PAYS NON EUROPÉENS

400064

## FICHE DESCRIPTIVE

## AUTOÉVALUATION

Information sur  
la compétence

Décrire les caractéristiques sur les différents vins non européens et suggérer des vins en accord avec des mets en utilisant du vocabulaire spécifique au métier.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Décrire les caractéristiques de différents vins non européens : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les particularités liées aux appellations des vins non européens : origines, encépagements et modes d'élaboration</li> <li>• Comparaison des vins de mêmes cépages issus de différents terroirs</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Suggérer des vins non européens en accord avec des mets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cohérence des accords des vins avec les mets en prenant en compte les caractéristiques organoleptiques des vins (appellations, origines et cépages)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- Présenter des vins non européens <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes et comportements professionnels auprès de la clientèle               <ul style="list-style-type: none"> <li>- clarté concision de la présentation</li> <li>- pertinence des arguments utilisés</li> <li>- utilisation de vocabulaire spécialisé</li> <li>- souci de la satisfaction de la clientèle</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :**


---



---



---

**5- VINS DE PAYS NON EUROPÉENS**

400064

**CONDITIONS DE RECONNAISSANCE**

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

**CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de la tâche demandée :

Établissement de formation

À partir d'une mise en situation et d'un choix de vins d'Europe, la tâche consiste à faire une présentation orale de qualité portant sur :

- les caractéristiques des différents vins non européens
- les suggestions de vins non européens en accord avec des mets

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

Établissement de formation

## 6- SPIRITUEUX ET BOISSONS

400072

## FICHE DESCRIPTIVE

## AUTOÉVALUATION

Information sur  
la compétence

Expliquer les particularités de fabrication, décrire les caractéristiques organoleptiques et proposer des suggestions en fonction des goûts et des habitudes de la clientèle en utilisant le vocabulaire spécialisé.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Expliquer les particularités de fabrication des spiritueux et d'autres boissons : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinction des procédés d'élaboration : distillation colonne ou repasse et continue</li> <li>• Explication des particularités des spiritueux et d'autres boissons quant à :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- leur origine</li> <li>- la matière première utilisée</li> <li>- type d'élaboration</li> <li>- appellation, mentions spéciales, etc.</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Décrire les caractéristiques organoleptiques des spiritueux et d'autres boissons : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Suggérer des spiritueux et d'autres boissons : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suggestions adaptées aux goûts et besoins de la clientèle</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4- Présenter des spiritueux et des boissons				

## 6- SPIRITUEUX ET BOISSONS

400072

## FICHE DESCRIPTIVE

## AUTOÉVALUATION

Information sur  
la compétence

Expliquer les particularités de fabrication, décrire les caractéristiques organoleptiques et proposer des suggestions en fonction des goûts et des habitudes de la clientèle en utilisant le vocabulaire spécialisé.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes et comportements professionnels auprès de la clientèle               <ul style="list-style-type: none"> <li>- clarté concision de la présentation</li> <li>- pertinence des arguments utilisés</li> <li>- utilisation de vocabulaire spécialisé</li> <li>- souci de la satisfaction de la clientèle</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Commentaires :

---



---



---

## 6- SPIRITUEUX ET BOISSONS

400072

## CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

Choix

CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR

## CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

*Choix*

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de la tâche demandée :

- À distance                       Établissement de formation

À partir d'une mise en situation et d'un choix de spiritueux et d'autres boissons, la tâche consiste à faire une présentation orale de qualité portant sur :

- Les particularités de fabrication des spiritueux et d'autres boissons
- Les caractéristiques organoleptiques des spiritueux et d'autres boissons
- Des suggestions de spiritueux et d'autres boissons en lien avec les besoins de la clientèle

---

### CR-7    **CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

- À distance                       Établissement de formation

## 7- GESTION DE LA CAVE À VIN

400082

## FICHE DESCRIPTIVE

## AUTOÉVALUATION

**Information sur la compétence** Organiser la cave à vins, proposer des achats de produits, de matériels, d'accessoires, commander, réceptionner la marchandise, suivre les inventaires.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Organiser la cave à vin : <ul style="list-style-type: none"> <li>Établissement des conditions d'entreposage appropriées : cave de vieillissement, cave de jour et cellier</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Commander des vins, des spiritueux, d'autres boissons, du matériel et des accessoires de service : <ul style="list-style-type: none"> <li>Respect de la réglementation concernant l'achat des boissons alcoolisées</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- Réceptionner la marchandise : <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>de la concordance entre la marchandise reçue et la commande</li> <li>de la présence du timbre de droit sur les bouteilles</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Faire le suivi des produits en inventaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>Estimation de l'évolution des produits en inventaire : état et âge des produits</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 7- GESTION DE LA CAVE À VIN

400082

**CONDITIONS DE RECONNAISSANCE**

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

**CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de la tâche demandée :

- Au milieu de travail       Établissement de formation

Cette compétence pourra être reconnue à la suite d'une tâche pratique portant sur :

- L'organisation de la cave à vin
- Les commandes des vins, spiritueux, d'autres boissons, du matériel et des accessoires
- La réception de la marchandise
- Le suivi des produits en inventaire

**CR-6 DOCUMENT DÉLIVRÉ PAR UN EMPLOYEUR - ENTRETIEN**

Cette tâche pourra être reconnue sur présentation d'une lettre originale dûment complétée et signée par l'employeur précisant les fonctions de travail exercées par l'employé et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case de l'une des deux options suivantes pour nous indiquer votre préférence du lieu de réalisation de l'entretien :

- À distance       Établissement de formation

---

**7- GESTION DE LA CAVE À VIN**

400082

**CONDITIONS DE RECONNAISSANCE (suite)**

Choix

---

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN** 

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

À distance     Établissement de formation

---

---



## 8- CARTES DES VINS, DES SPIRITUEUX ET D'AUTRES BOISSONS

400092

**FICHE DESCRIPTIVE****AUTOÉVALUATION****Information sur  
la compétence**

Concevoir une carte de vins, de spiritueux et d'autres boissons adaptée au type et style de restaurant et des menus proposés.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Sélectionner divers produits à inscrire sur les cartes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinence du choix des produits en tenant compte :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- du style et des besoins de l'établissement</li> <li>- de la gamme de prix et la diversité des produits adaptés au menu</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Rédiger les différentes cartes de l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscription rigoureuse des produits : appellation, millésime, prix, producteur, format</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires :**


---



---



---

## 8- CARTES DES VINS, DES SPIRITUEUX ET D'AUTRES BOISSONS

400092

## CONDITIONS DE RECONNAISSANCE

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

**CR-5 PRODUCTION PERSONNELLE - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une production personnelle et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de l'entretien :

À distance  Établissement de formation

**CR-6 DOCUMENT DÉLIVRÉ PAR UN EMPLOYEUR - ENTRETIEN**

Cette tâche pourra être reconnue sur présentation d'une lettre originale dûment complétée et signée par l'employeur précisant les fonctions de travail exercées par l'employé suivi d'un entretien en présence de l'examineur portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence et sur la réalisation d'une carte de vins et menus qu'il aura élaborés dans l'entreprise.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de l'entretien :

À distance  Établissement de formation

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par l'**Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

À distance  Établissement de formation

## 9- CONSEIL ET SERVICE DE VINS ET D'AUTRES BOISSONS

400105

## FICHE DESCRIPTIVE

## AUTOÉVALUATION

Information sur  
la compétence

Conseiller et effectuer le service professionnel à partir d'un menu et d'une carte des vins, des spiritueux et d'autres boissons et à l'aide du matériel et des accessoires de services en respectant les règles d'hygiène, de salubrité, de santé et sécurité.

Description de la compétence	Je suis capable			J'ai besoin de précisions
	Oui	En partie	Non	
1- Effectuer la mise en place en vue du service;				
• Sélection adéquate des quantités des produits et d'accessoires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Organisation fonctionnelle du poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Prise en compte des conditions des bouteilles pour la vente du vin au verre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Suggérer et servir l'apéritif :				
• Prise en compte des goûts et des attentes des clients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Utilisation des techniques appropriées de service adaptées aux types de produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- Suggérer des vins :				
• Description juste des caractéristiques organoleptiques des vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Suggestions adaptées aux goûts et aux attentes de la clientèle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cohérence des accords mets et vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4- Servir les vins :				
• Respect des techniques de service : oxygénation, décantation, ouverture d'un mousseux, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Respect des règles de service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 9- Conseil et service de vins et d'autres boissons

400105

**FICHE DESCRIPTIVE(suite)****AUTOÉVALUATION**

5- Suggérer et servir et des digestifs : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des goûts et des attentes des clients</li> <li>• Techniques appropriées de service (types de verrerie, température de service, etc.)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
6 Conseiller et effectuer le service professionnel des vins, des spiritueux et d'autres boissons <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adoption de comportements professionnels</li> <li>• Respect des règles d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

**Commentaires :**


---



---



---

## 9- CONSEIL ET SERVICE DE VINS ET D'AUTRES BOISSONS

400105

**CONDITIONS DE RECONNAISSANCE**

Choix

**CR-1 PREUVE D'UNE FORMATION SCOLAIRE RECONNUE ET RÉUSSIE**

*Pour plus de détails, vous référer à la remarque encadrée de la page 8.*

**CR-2 TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE ÉVALUATRICE OU D'UN ÉVALUATEUR**

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option choisie pour la réalisation de la tâche demandée :

Milieu de travail     Établissement de formation

À partir d'une mise en situation et d'un inventaire de vins et d'autres boissons, la tâche consiste à effectuer les étapes suivantes :

- Mise en place en vue du service
- Suggestion et service de l'apéritif
- Suggestion et service des vins
- Suggestion et service des digestifs

**CR-7 CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN ORGANISME RECONNU - ENTRETIEN**

Cette tâche peut être reconnue à la suite de la présentation d'une certification délivrée par **l'Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP)** et d'un entretien portant sur les éléments retenus dans la description de la compétence.

Si vous avez choisi cette condition de reconnaissance, veuillez cocher la case correspondant à l'option de votre choix pour la réalisation de l'entrevue.

À distance     Établissement de formation

**Commentaires :**

---



---



---