



Les apprentis de BTSa technico-commercial vin et spiritueux ont participé mercredi à la sélection, en vue de la finale à Paris.

## Montreuil-Bellay

# Le palais des apprentis à l'épreuve

Avant le Salon de l'agriculture, le CFA Edgard-Pisani a organisé la sélection pour la finale du Concours européen des jeunes professionnels du vin.

**D**ans le cadre du Salon de l'agriculture, qui se déroulera à Paris du 27 février au 6 mars 2016, est organisé le Concours européen des jeunes professionnels du vin (CJPV), des jeunes de 15 à 25 ans. Cet événement permet de tester les jeunes de la filière vin sur leurs compétences en matière de dégustation, discipline incontournable dans leur avenir professionnel.

### Compléter le portefeuille de compétences

Pour la première année, le CFA Edgard-Pisani a organisé, ce mercredi, la sélection pour la finale, au Syndicat viticole des Côtes de Saumur. Les apprentis de BTSa technico-commercial vin et spiritueux y participent avec un peu de stress.

Depuis 2014, Sandra Peillon est coordinatrice du projet et Antoine Gruau, pilote de l'organisation de la sélection. « Nos étudiants sont apprentis, alors nous devons gérer avec le calendrier d'alternance. Antoine et moi souhaitons les faire participer dans de bonnes conditions de préparation en prenant en compte le temps pédagogique. Notre objectif est de compléter leur portefeuille de compétences. Si certains arrivent en finale, notre collègue Anne-Dominique Guiberteau les préparera à l'épreuve de communication ». Ce concours a pour objectif d'encourager les actions de formations professionnelles réalisées dans le domaine de la production viticole, de

l'œnologie et de la distribution des vins et de sensibiliser les jeunes à l'importance de la dégustation dans la pratique de leur métier. Il vise aussi à mettre en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs professionnels.

Car la recherche de qualité de la filière « vin » en France demande une

maîtrise de ses jeunes cadres sur le test.

La finale se déroulera à Paris, au Salon international de l'agriculture. C'est au terme de présélections régionales et de la finale nationale, qui se tient à Paris, pendant le Salon international de l'agriculture, que les lauréats sont connus et récompensés.

## Caractérisation et notation

Le concours comporte deux épreuves de présélection régionale, organisées par chaque établissement : une épreuve de caractérisation sur cinq échantillons, portant sur la reconnaissance du cépage, du millésime,

de l'élevage sous-bois (ou non), de la région de production, de l'appellation et de la segmentation du prix ; une épreuve de notation sur quatre échantillons, qui consiste à noter les caractères organoleptiques sur une échelle de 1 à 5. Les notes attribuées par les candidats sont comparées à celles d'un jury de référence. Au terme des qualifications, les 45 meilleurs candidats se retrouveront en finale à Paris lors du Concours général agricole.

La finale comporte trois épreuves obligatoires : une épreuve de caractérisation sur cinq échantillons, une de notation sur quatre échantillons et une de dégustation commentée réservée aux trois meilleurs Français et aux trois meilleurs Européens à l'issue des deux premières épreuves. Depuis 2012, existe une épreuve facultative de communication dont les points au-dessus de la moyenne seront ajoutés à ceux des épreuves obligatoires.



Les candidats ont notamment dû reconnaître à l'aveugle du saumur champigny, du muscadet ou un vouvray sec.