

PROGRAMME DE FORMATION PARCOURS CERTIFIANT "ANGLAIS VITICOLE"

OBJECTIFS :

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de répondre aux compétences décrites ci-dessous :

- Accueillir et présenter une histoire, une région viticole, un domaine viticole en anglais.
- Expliquer dans un anglais simple la viticulture en général et les modes de conduite du vignoble.
- Décrire en anglais les vinifications, ses étapes et le travail du vin.
- Mener une dégustation commentée en anglais et pouvoir interagir avec le public.
- Se situer en tant qu'acteur du marché du vin.
- Mener une argumentation commerciale en anglais dans son domaine professionnel, restauration, vente, conseils.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Module 1 : Accueillir & présenter une région, un domaine viticole

- Accueil, présentation du programme et débriefing en anglais.
- Présentations et objectifs des stagiaires en anglais.
- Les mots du vin en anglais à travers la présentation du vignoble rhodanien.
- Concordance des temps, retour sur les temps et leurs aspects
- Relations Passé/Présent // Tradition/Modernité
- QCM de fin de module

Module 2 : L'anglais de la viticulture

- La notion de TERROIR (réflexion et descriptions)
- Les éléments constituant cette notion
- Les bases de la géologie
- Le cycle de la vigne
- La conduite du vignoble
- Les modes de viticulture

Module 3 : L'anglais de la viticulture, en situation

- Mise en situation dans les parcelles, jeux de rôle
- « Accueil, visite et présentation du lieu, de son histoire, du terroir local, description du vignoble et des tâches effectuées et à venir dans les parcelles »

Module 4 : L'anglais de la vinification

- Description en anglais des modes de vinification pour un vin blanc, rouge, rosé et effervescent
- Décrire en anglais de manière synthétique l'évolution des vins en phase d'élevage et de vieillissement
- Travail sur fiches techniques en anglais

Module 5 : L'anglais de la vinification, en situation

- Mise en situation au chai, jeux de rôle
- Expliquer les phases d'élaboration d'un vin, interagir avec les autres participants
- Test : Création de la partie vinification d'une fiche technique en anglais

Module 6 : L'anglais de la Dégustation

- Mener une dégustation en anglais
- Les différentes étapes de la dégustation
- Présentation d'une région viticole, d'un style de vinification, d'un terroir à travers la dégustation d'un vin, en anglais

Module 7 : L'anglais adapté aux différents métiers du vin

- Les termes et le vocabulaire du commerce des vins en anglais
- Élaborer un outil de vente en anglais adapté à la branche restauration : carte des vins, descriptif court des vins, accords mets et vins
- Le Tourisme viticole

Module 8 : Étude de cas et animation en anglais

DURÉE ET DATES DE FORMATION 2022 :

- 7 modules de 3h Lundi (14H/17H)
- 1 module de 5 h (14H/19H)

Durée : 26h00 - formation 100% en présentiel

Session Automne 2022: du 24/10 au 05/12/2022

Session Hiver 2023 : du 23/01 au 06/03/2023

TARIF : 1194€ HT/PERS

PUBLIC :

Groupe de 6 personnes minimum
Tout public (amateur ou professionnel) souhaitant se spécialiser sur l'anglais viticole

Pré-requis : Savoir lire, écrire, avoir une maîtrise de l'anglais. Test de positionnement avant le début de la formation.

LIEU :

TerraRhona, Le Fief de Gambert, 2 rue de la petite Pierrelle, 26600 Tain L'Hermitage

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. (Nous contacter pour toute demande spécifique nécessitant une adaptation de la prestation)

MODALITÉS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES :

- Dégustation de 20/25 vins
- Diaporama, paperboard, échanges, mises en situation, AFEST, études de cas
- Remise de supports pédagogiques
- *Intervenants :* Marie-Josée FAURE et Guillaume REYNAUD

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

Un délai de deux semaines minimum est nécessaire pour tout traitement de dossier d'inscription.

ÉVALUATION :

- Document d'évaluation de satisfaction
- QCM d'évaluation des acquis
- Mise en situation
- Etude de cas

CONTACT ET INFORMATIONS :

TerraRhona
Fief de Gambert
22 route de Larnage
26600 Tain L'Hermitage

Guillaume Reynaud
07 48 13 26 33
g.reynaud@terrarrhona.com