

# 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 constitutifs 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	Guillaume Reynaud
Fief de Gambert	07 48 13 26 33
22 route de Larnage	<a href="mailto:g.reynaud@terrarrhona.com">g.reynaud@terrarrhona.com</a>
26600 Tain L'Hermitage	