

Conseiller et évaluer des vins en anglais

3 jours 19 heures

Programme de formation

Public visé

Les personnes en charge ou ayant comme projet la commercialisation d'une offre de vins du monde, et **qui souhaitent valider des compétences en anglais du vin leur permettant de dynamiser la vente et la consommation de vins**, d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité. Sont concernés les profils des secteurs d'activité de :

- **l'oenotourisme** : professionnels du tourisme, notamment les guides touristiques, souhaitant exercer dans les régions productrices de vins dans de des domaines viticoles proposant des services de dégustation et de conseil en vins
- **l'hôtellerie-restauration** : chefs de rang & serveurs en restaurants bistrologiques, maitres d'hôtels, assistants maître d'hôtel, responsables de salle, traiteurs/responsables des banquets, responsables de restauration, commis & assistants sommelier
- **la distribution** : vendeurs en vins, assistants caviste, vendeurs en épicerie fine, en magasin de détail, animateur de vente de vins

Elle vise aussi, de **façon transverse les professionnels du marketing, de la communication, de l'événementiel, et les commerciaux dans le secteur des vins et spiritueux.**

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Aucune connaissance préalable en vins n'est requise.
- Avoir au minimum le niveau B1 en anglais du cadre européen pour les langues (CECRL) lors du test de positionnement obligatoire avant l'entrée en formation. L'impression écran du résultat de votre test sera à déposer dans votre espace apprenant.
- Il est demandé de se préparer préalablement à la formation avec le support en anglais fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures minimum).
- Il est requis de suivre l'ensemble de la formation et avoir réalisé l'ensemble des évaluations.

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation **les participants seront capables** de décrire et comparer **en anglais** les styles de vins produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux.

Ils seront aussi capables de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins **en anglais.**

La formation se déroulant en anglais et en français est conçue pour développer vos compétences linguistiques à l'oral et à l'écrit, et notamment :

- Identifier et utiliser un vocabulaire en anglais adapté au contexte
- Utiliser les principales structures grammaticales nécessaires pour construire des phrases cohérentes et de complexité variée en anglais
- Comprendre un court texte en anglais et en dégager le sens global et des détails spécifiques
- Comprendre un énoncé, des instructions ou les questions d'un interlocuteur en anglais
- Communiquer en situation socioprofessionnelle, professionnelle ou spécifique à son activité en employant les expressions adaptées en anglais



- Tenir une discussion sur un sujet professionnel en anglais
- Communiquer de façon naturelle et développer l'interaction orale en anglais
- Se faire comprendre avec une prononciation claire en anglais

Description / Contenu

Le contenu de cette formation vise le développement des compétences linguistiques en anglais à travers des situations professionnelles liées au vin. Les participants apprennent à comprendre, décrire et recommander des vins en s'appuyant sur une méthode professionnelle d'analyse sensorielle.

Les contenus abordés incluent le vocabulaire technique associé aux cépages internationaux majeurs, aux facteurs naturels et humains influençant les styles de vin, aux principales régions viticoles du monde, ainsi qu'aux vins effervescents et fortifiés. L'analyse d'étiquettes, les principes du service, les accords mets et vins et les terminologies professionnelles servent de base à des exercices oraux et écrits.

Compréhension orale :

- Identifier les informations clés dans des présentations sur les caractéristiques des vins tranquilles et effervescents des principales régions viticoles du monde.
- Comprendre des explications en anglais sur l'impact des facteurs naturels (climat, terroir) et humains (techniques de vinification) sur le style des principaux vins.

Compréhension écrite :

- Lire et comprendre des textes sur les spécificités des principales régions viticoles du monde, en mettant en relation les caractéristiques des vins avec leurs origines. Décoder des supports écrits, tels que des listes de vins, pour en extraire les informations nécessaires à un conseil avisé.

Expression orale :

- Décrire en anglais les caractéristiques des vins tranquilles et effervescents, en utilisant un vocabulaire professionnel et des expressions adaptées.
- Conseiller à l'oral sur le choix des vins adaptés au moment de consommation
- Expliquer avec clarté et précision l'influence des facteurs naturels et humains sur les styles de vin, ainsi que sur leur qualité et leur prix.

Expression écrite :

- Rédiger des descriptions des caractéristiques des principaux vins pour des fiches produits ou des supports promotionnels.
- Rédiger des notes de dégustation en anglais avec des termes professionnels d'analyse sensorielle.
- Recommander sur des choix de vins en fonction des moments de consommation.

Enrichissement du vocabulaire spécifique :

- Acquisition du vocabulaire relatif aux arômes, saveurs et textures.
- Apprentissage des termes techniques liés aux étapes de la vinification et à la production des vins effervescents
- Maîtrise des expressions courantes utilisées dans les interactions professionnelles du secteur vinicole

Approfondissement des structures grammaticales :

- Utiliser les structures comparatives et superlatives pour décrire et différencier les vins.
- Appliquer les formes conditionnelles pour formuler des recommandations adaptées aux besoins spécifiques des clients.
- Construire des phrases complexes pour fournir des explications détaillées sur des aspects techniques ou commerciaux.

Pratiques interactives et simulations professionnelles :

- Participer à des jeux de rôle pour simuler des échanges avec des clients, des collègues ou des partenaires internationaux.
- Mener des discussions sur le choix stratégique des vins en fonction de critères commerciaux, qualitatifs ou événementiels.
- Interagir dans des mises en situation réelles, telles que la présentation d'une carte des vins, la gestion des objections ou la négociation de prix.

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel avec un parcours pédagogique en trois temps.

1. Dès son inscription le participant recevra un support pédagogique en anglais pour une préparation préalable efficace ainsi qu'un accès à la plateforme Réussir CLOE lui permettant de découvrir davantage la Certification CLOE et vous entraîner sur de nombreux exercices pour mieux réussir la partie écrite et l'entretien oral

2. Le temps en présentiel sera réservé à l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation à des évaluations pendant la formation.

3. La passation de la Certification CLOE est obligatoire dans les jours qui suivent la formation. En s'inscrivant le participant s'engage à réaliser les deux parties de l'évaluation mentionnée dans la rubrique "Modalités d'évaluation de la Certification CLOE".

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de la certification.

Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend un pack pédagogique en anglais contenant :

- Un manuel en anglais du domaine vini-viticole
- L'accès à la plateforme Réussir CLOE
- 41 mises en situation pratique avec dégustation de vins des principales régions viticoles permettant de les décrire en anglais.

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

La passation de la Certification CLOE est obligatoire en fin de formation. En vous inscrivant, vous vous engagez à réaliser les deux parties de l'évaluation :

Première partie d'environ 50 minutes (en ligne avec surveillance asynchrone) :

Vous répondrez à un questionnaire adaptatif de 50 questions visant à mesurer votre capacité à :

- Identifier et utiliser un vocabulaire courant ou professionnel adapté au contexte,
- Maîtriser les principales structures grammaticales nécessaires pour construire des phrases cohérentes et de complexité variée,
- Identifier et utiliser des expressions de la vie courante ou professionnelle,
- Comprendre un court texte et en dégager le sens global et des détails spécifiques,
- Comprendre un énoncé, des instructions ou des questions d'un interlocuteur parlant la langue cible.

Seconde partie d'environ 20 minutes (entretien oral par visioconférence) :

Sur rendez-vous, cette évaluation inclut un dialogue, une ou plusieurs mises en situation professionnelle, et une discussion autour d'un thème professionnel ou spécifique à votre domaine d'activité. Cet entretien permet de mesurer votre capacité à :

- Employer un vocabulaire courant ou professionnel adapté à la situation de communication,
- Maîtriser les principales structures grammaticales nécessaires pour construire des phrases cohérentes et de complexité variée,
- Communiquer de façon naturelle à l'oral,
- Se faire comprendre avec une prononciation claire,
- Développer l'interaction et le dialogue.

Pour obtenir le certificat, le niveau A2 est requis, mais un objectif plus élevé peut être fixé en fonction de votre projet professionnel. Les résultats vous seront communiqués par mail après vérification du processus complet de la certification, soit en moyenne 24 à 72 heures après la partie orale. Votre résultat est présenté sous forme d'une **attestation de résultats**.

Si vous atteignez l'objectif CECRL fixé par votre centre de formation, en lien avec votre projet professionnel vous obtiendrez un **Certificat CLOE** validé par CCI France et valable à vie. Ce certificat numérique est entièrement sécurisé et infalsifiable grâce à son enregistrement dans la blockchain et le lien peut être transmis à votre employeur ou des recruteurs, ou partagé sur les réseaux sociaux.

Une évaluation formative du WSET d'une durée de 1 heure est organisée le dernier jour de la formation sous la forme d'une épreuve à livre fermé.

Cette épreuve consiste en un test de connaissances sous la forme d'un questionnaire en anglais de 50 questions à choix multiple. Cette épreuve est évaluée sur 50 points et vous permet d'obtenir un certificat du WSET. Afin d'obtenir votre certificat WSET niveau 2 en vins il est demandé d'avoir correctement répondu correctement à au moins 55% des questions de l'épreuve.

Les résultats de cette épreuve sont communiqués individuellement par mail environ 5 semaines après l'épreuve. Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certificat WSET.