

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

VENDRE LE VIN EN ANGLAIS (SPECIALISTION RESTAURATION)

Objectif : Améliorer ses pratiques de vente de vin en restauration.

Formation donnant accès à : *Attestation de fin de formation*

***PUBLIC CONCERNE**

Cette formation s'adresse aux personnes ayant pour projet de travailler ou travaillant dans une entreprise du monde du vin, de l'hôtellerie-restauration, de la vente, aux demandeurs d'emploi.

***PRE-REQUIS**

Etre majeur pour la dégustation de vin. Une maîtrise minimale de la langue anglaise est souhaitée (niveau brevet des collèges)

***ACCESSIBILITE HANDICAP**

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible afin d'étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation ; logistique, pédagogie et animation de la formation.

***PROFIL DE VOTRE FORMATEUR**

Cette formation est assurée par un formateur ayant plus de trois années d'expérience dans le vin dans un pays de langue anglaise.

***PARTICIPANTS**

Cette formation est assurée pour des groupes entre 4 et 12 personnes.

***FORMATION PROFESSIONNELLE**

Attestation de fin de formation remise le Campus de Banyuls

***INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES**

L'inscription se fait par email/téléphone auprès de l'équipe du Campus qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les prérequis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

***LIEU**

Cette formation aura lieu au Mas Reig, chemin du mas Reig 66650 Banyuls-sur-Mer.

***CONTACT**

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement, veuillez contacter :

Arnaud Heckmann responsable pédagogique

Tel : 06 73 57 93 50

Email : arnaud.heckmann@campusbanyuls.com

METHODE PEDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques : Cours magistral, dégustations commentées, jeux de rôle, ateliers pratiques.

Matériel utilisé : Support de formation (cours, lexique), matériel de dégustation, restaurant d'application.

Matériel remis au stagiaire : lexique, support de cours

Rôle du formateur : Evaluer les compétences et les acquis, apports théoriques, animation de groupe participative dans le but d'impliquer chaque stagiaire. Prise de parole en langue anglaise pendant toute la formation.

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires : Attestation de présence et attestation de fin de formation

Evaluation des stagiaires début/fin de formation: Autodiagnostic oral puis QCM et exercices pratiques en fin de stage

Evaluation du formateur et de la formation par le stagiaire en fin de journée : Questionnaire de satisfaction.

Evaluation des acquis post-formation : questionnaire à froid.

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU VIN EN RESTAURATION

Objectif pédagogique : Améliorer ses pratiques de vente de vin en langue anglaise (restaurant, commerce).

Objectifs opérationnels : Maîtriser le vocabulaire de base. Être capable de d'utiliser les mots techniques avec la bonne prononciation et à propos. Être capable d'assurer une prise de commande en anglais. Proposer des boissons en anglais. Comprendre le contexte culturel anglo-saxon dans le rapport au vin/boissons.

***DUREE DU PROGRAMME : 7H (1journée)
PROGRAMME :**

*** DEROULE PEDAGOGIQUE**

- 1) Les bases du vocabulaire technique.
 - Le vocabulaire lié au terroir
 - Le vocabulaire lié au processus de vinification
 - Le vocabulaire lié au type de produit
 - Focus sur les vins du Roussillon
 - Le vocabulaire liée au domaine viticole

* Diagnostic en début de l'action de formation afin d'adapter le niveau et le rythme de la formation à chaque stagiaire.

Traduction et lecture d'une phrase en anglais

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

>Evaluation de fin d'étape chapitre 1 :

Jeu de rôle : présenter un domaine à l'oral en anglais, répondre aux questions

- 2) Service et dégustation
 - Vocabulaire du service à table
 - Dégustation technique en anglais (visuel, olfactif, gustatif).
 - Questionnaire client pour définir ses goûts et ses besoins

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme. Dégustation technique de chaque type de vin étudié en anglais.

>Evaluation de fin d'étape chapitre 2 :

Prise de commande en anglais (selon scénario préétabli, Restaurant ou cave à vin)
Dégustation de vin en anglais

V1 21/10/2025

NB de stagiaires :
Taux de satisfaction :