

INTITULE DE LA FORMATION		Anglais technique et commercial	
DOMAINE		Filière vitivinicole	
OBJECTIFS DE LA FORMATION		PUBLIC	PREREQUIS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les participants doivent être capables d'échanger avec un anglophone dans le cadre d'une vente et maîtriser un vocabulaire technique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Présenter et décrire les saisons vitivinicoles, les différentes étapes de l'élaboration du vin ▪ Décrire les caractéristiques des vins produits ▪ Acquérir en anglais le vocabulaire de la dégustation, comparer des vins, accorder des mets et des vins ▪ Au plan commercial, questionner le client et le visiteur du salon sur ses goûts, ses besoins, ses attentes 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef d'entreprise ▪ Salarié ▪ Demandeur d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Base de l'anglais oral et écrit
CONTENU ET DEROULEMENT			
<p style="text-align: center;"><u>Introduction</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance mutuelle, stagiaires et formateur ▪ Présentation du groupe ▪ Objectifs et déroulement <p><u>Présenter une entreprise et sa gamme de produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Localisation et organisation ▪ Production et appellations ▪ Surfaces et cépages <p style="text-align: center;"><u>Saisonnalité des travaux et vinifications</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travaux de la vigne ▪ Récolte et vinification ▪ Rouges, rosés et vins blancs 		<p style="text-align: center;"><u>Le vocabulaire de la dégustation, mets et vin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Couleurs, arômes, goûts ▪ Exercices d'application ▪ <p style="text-align: center;"><u>Questionner et informer un client (ses goûts, ses besoins)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Types de vins ▪ Consommation ▪ Présenter son prix ▪ Fiches-produit ▪ Délais et mode de paiements, condition d'expédition 	
METHODES PEDAGOGIQUES		MODALITES D'EVALUATION DIPLOME ou TITRE DELIVRE	
Cours théoriques et mises en pratique		Attestation de fin de formation	
DUREE	PERIODES	LIEU DE LA FORMATION	
60 heures	Nous consulter	Siège 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS	
Centre de formation BEAUSEJOUR 05 56 71 10 01		Financement selon statut, nous consulter	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			