



**l'Ecole
des Vins
du
Languedoc**

Programme : Maîtriser l'anglais professionnel du vin

VUE D'ENSEMBLE DE LA FORMATION

Basée sur le French Wine Scholar pour maîtriser l'anglais professionnel du secteur des vins, cette formation peut être utilisée dans divers domaines d'activités professionnels transverses comme:

- La restauration
- L'hôtellerie
- L'œnotourisme
- L'export des vins et spiritueux
- Commerce des vins et spiritueux (gros et détail)
- La formation continue

Complément d'informations : La formation concerne tous les métiers nécessitant de savoir identifier, comprendre et présenter des vins français, en langue anglaise. Elle permet aux professionnels du vin de décrypter les vins français de par leurs terroirs, leur histoire et enracinement culturel, leurs règles et coutumes de production, profils structurels et aromatiques.

Date de création de la certification : 2007

Code(s) NAF : 56.10A, 46.31Z, 47.21Z

Code(s) NSF :334, 221, 312

Code(s) ROME : G1202, D1502, D1301, D1106, D1401

Mots clés : Vente, conseil, achats, force de vente, vin, sommellerie, œnologie, export, formation, éducation, tourisme

LES OBJECTIFS ET COMPETENCES

Cette formation a pour objectif d'acquérir un niveau B2/C1 ou C2 dans l'anglais professionnel du vin.

Chaque programme est établi avec vous au moment de l'analyse de vos besoins en amont du démarrage de la formation et construit en fonction de votre niveau et de vos objectifs.

En règle général : cette formation permet aux professionnels du vin d'approfondir leurs connaissances et leur compréhension de l'anglais professionnel du vin en utilisant les régions viticoles françaises et leurs vins. Il leur permet de :

- mieux appréhender le vocabulaire des vins commercialisés par leur employeur : présentation dans un contexte d'affaires, présentation de l'entreprise et de l'offre, mener/préparer une réunion
- de mieux communiquer avec des clients : accueillir avec aisance des prospects, clients et partenaires, expliquer des procédés techniques vitivinicoles utilisés
- Réussir ses déplacements et missions en adaptant l'offre, conseillant la clientèle, valoriser les produits et ainsi développer ses relations professionnelles et augmenter les ventes.

Le programme permet aux candidats de se spécialiser dans les vins français et de valider leurs compétences par l'obtention d'une certification internationalement reconnue, permettant d'améliorer ses possibilités d'employabilité et de mobilité professionnelle.

Les compétences linguistiques visées :

- Développer la compréhension orale et écrite de textes professionnels tels que des rapports, des articles et des courriels plus longs
- La pratique de l'expression orale dans des situations professionnelles courantes telles que les réunions, les présentations et les négociations
- La révision et l'approfondissement de la grammaire et du vocabulaire nécessaires pour communiquer en milieu professionnel
- La rédaction de courriels professionnels, de rapports et d'autres documents tels que des propositions et des présentations
- La préparation aux épreuves de CLOE en langue anglaise qui permet de
 1. Approfondir ses connaissances de la langue écrite, notamment vocabulaire, grammaire, syntaxe, et expressions
 2. Développer ses capacités à comprendre des textes courts
 3. Identifier des informations clés à partir d'enregistrements d'énoncés et de dialogues
 4. Répondre sans hésitation à des questions posées à l'oral
 5. Échanger des informations et entretenir un dialogue en situation professionnelle ou spécifique à son métier
 6. Discuter sur un sujet professionnel

QUI PEUT PARTICIPER ?

Ce programme est proposé à tous ceux qui ont déjà un niveau B1/B2 en anglais et souhaitent progresser en essayant d'obtenir un niveau B2/C1 ou C2.

- Aux professionnels du secteur qui souhaite acquérir une maîtrise approfondie des vins français
- Aux particuliers passionnés/amateurs ayant déjà des connaissances dans la dégustation/filière
- Aux étudiants ou personnes souhaitant se reconvertir dans le secteur du vin ou de la restauration.

PRE-REQUIS

Les candidats doivent être majeurs au moment de la formation.

Un niveau minimum B1/B2 en langue anglaise est demandé car l'examen, le manuel et la plateforme sont en anglais.

Un test d'anglais sera effectué au moment de l'inscription pour vérifier le niveau demandé.

On recommande de travailler le manuel au minimum 80 heures en amont de la formation.

LES MOYENS PEDAGOGIQUES

Un manuel de 330 pages en anglais que l'on recommande de travailler en amont (minimum 80 heures de travail requis)

Un accès à une plateforme de e-learning avec plein de ressources consultables/téléchargeables comme des quizz, des vidéos et des cartes.

Des envois d'emails au moment de l'inscription avec des vidéos conférences/zoom/ tests à suivre avant le début de la formation (10 heures de contenu)

Trois jours de cours (9h/12h – 13h/17h) soit 21 heures de cours dont une heure d'examen en présentiel à l'Ecole des vins du Languedoc

Chaque jour est découpée en plusieurs sessions et suivi par une dégustation des régions étudiées.

Une liste d'échantillons recommandés est fournie par la Wine Scholar Guild mais laissé libre à chaque école partenaire.

LE CONTENU

En résumé voici les thèmes abordés concernant le secteur du vin:

Les fondamentaux :

L'histoire viticole et française, la géographie physique et politique, son climats, ses sols.

Localisation et climat et leurs effets sur la viticulture et le style du vin

Topographie, géographie et sols et leur impact sur la vigne

Les cépages et leurs profils organoleptiques

Pratiques viticoles et vinicoles

Tendances et économie de l'industrie du vin

Toutes les AOC, avec leurs réglementations, styles de vins et spécificités

Les régions abordées : l'Alsace, Champagne, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, Loire, Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc, Roussillon, Rhône, Provence, Corse.

De manière détaillée :

LES FONDAMENTAUX :

Afin que les candidats de cette formation puissent étudier les régions viticoles de France, des connaissances de bases solides sont nécessaires. L'unité 1 couvre l'histoire de France, le terroir et le climat, les cépages, les pratiques de viticulture et de vinification, ainsi que le droit du vin en profondeur. Cela mérite d'être lu, même par des experts, étudiants en vin, car le paysage viticole français est en constante évolution.

Ensuite chaque région est abordée dans le détail, selon une trame similaire :

- Une carte
- Introduction
- Histoire viticole
- Localisation et climat
- Géologie, topographie et sols
- Les cépages utilisés dans cette région
- Les pratiques viticoles spécifiques à la région
- Les pratiques de vinification spécifiques à la région
- Les appellations détaillées de chaque région

ALSACE:

En Alsace, la diversité des types de sols, des cépages et des styles de vins crée un paysage sensoriel complexe. Connaissez-vous la différence entre le Klevner et le Klevener ? La relation entre le gewurztraminer, le savagnin et le rosé ? Pouvez-vous expliquer la différence entre une Vendanges Tardives et une Sélection de Grains Nobles ? Cette session permet d'approfondir les connaissances de l'Alsace.

CHAMPAGNE:

L'art de capturer la bulle dans la bouteille a mis des décennies à se perfectionner. Découvrez comment la méthode champenoise s'est développée à partir d'un phénomène hasardeux et incontrôlé jusqu'à un processus précis et raffiné aujourd'hui. Découvrez pourquoi le Champagne est unique parmi les régions viticoles productrices de vins effervescents et pourquoi il est devenu le produit de luxe que l'on connaît.

BOURGOGNE :

En Bourgogne, une géologie ancienne et fracturée donne des vins de qualité et de caractère distinctif. Découvrez comment le sol, la topographie et le climat créent suffisamment de terroirs pour créer 84 différentes AOC à l'intérieur de cette région ! Découvrez l'histoire qui a façonné ce fractionnement aussi subtil que nuancé.

BEAUJOLAIS:

Découvrez les multiples facettes du Beaujolais qui s'expriment à travers ses différents types de sols et ses techniques de vinification. Découvrez comment la macération carbonique et la fermentation traditionnelle change les saveurs dans le verre. Découvrez comment les différents oligo-éléments présents dans les sols granitiques des Crus du Beaujolais créent des vins de caractère et de garde différents. Les vins du Beaujolais peuvent paraître légers, mais le sujet est loin d'être simple.

JURA :

Le Jura se situe entre la Bourgogne et la Suisse et représente le soulèvement oriental du fossé d'effondrement (graben) de la Saône. Bien que les vins soient rarement trouvés en dehors du Jura lui-même, il produit des vins uniques issus de cépages non traditionnels qui méritent toute notre attention. La région est célèbre pour le Vin Jaune, mais le Jura a également donné naissance à des talents viticoles notables : Pasteur, responsable des travaux novateurs en science de la fermentation, et Millardet, responsable à la fois de la « bouillie bordelaise » sont nés ici ! Mais ce n'est pas tout ! La zone de production d'Arbois a été l'une des premières à obtenir le statut d'AOC en 1936. La région est une dynamo !

SAVOIE :

La Savoie est une région alpine située juste au sud du Jura. Très peu de vin est exporté; la plupart de la production est consommée par les touristes qui viennent faire du ski et d'autres sports d'hiver. Les vins, cependant, sont aussi colorés que les raisins qui les composent--Jacquère, Altesse, Gringet,

Molette, Mondeuse Noire, Persan – et ils sont aussi amusants à étudier qu'à déguster.

VALLÉE DE LA LOIRE:

Saviez-vous que les vignobles de Sauvignon Blanc de Menetou-Salon, Reuilly et Quincy sont tous sur un sol composé de marne kimméridgienne ? Savez-vous que l'un des vins blancs les plus anciens au monde est de Savennières ? Connaissez-vous les Crus Communaux ? Il est temps d'explorer une région dont la culture du vin a est aussi long et large que la rivière elle-même.

BORDEAUX:

La région bordelaise incarne la structure et la force. Cela se manifeste dans la manière dont l'industrie vitivinicole est organisée et dans la manière dont ses vins sont élaborés. Découvrez les terroirs bordelais afin de mieux comprendre la nature de l'assemblage, et comment et pourquoi l'assemblage rouge a évolué au cours des 150 dernières années tout en conservant son caractère et sa qualité. Découvrez comment les styles de vins blancs de Bordeaux continuent d'évoluer. Bordeaux, comme la mer, est en perpétuel mouvement.

SUD-OUEST :

La viticulture s'est implantée en Gascogne avant que Bordeaux n'ait planté de vigne. Magdeleine Noire des Charentes, la mère du Merlot et du Malbec, serait originaire d'ici. Les raisins sont intéressants et de qualité, les vins sont bons, mais la région a subi l'ombre de Bordeaux qui bloquait l'accès du Sud-Ouest au marché mondial en restreignant l'accès à son port. Enclavée depuis des siècles, cette région est finalement et à juste titre en train de se faire un nom. Ce regroupement d'AOP en croissance a adopté une approche « tous pour un et un pour tous » face au monde du vin. Et pourquoi pas? D'Artagnan, le quatrième des trois mousquetaires est bien d'ici !

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

Bien que le Languedoc et le Roussillon aient été administrativement réunis en 1972, il s'agit de deux régions historiquement, culturellement et topographiquement distinctes.

Le Roussillon produit 80 % des vins doux naturels de France, élaborés à partir de vieux cépages espagnols. Mais aujourd'hui, il produit aussi de nombreux vins rouges secs issus de ces mêmes vieilles vignes. Le Languedoc représente une corne d'abondance de vignes qui, historiquement, ont été transformées en produits IGP étiquetés ou en simples vins de France. Aujourd'hui, le Languedoc redécouvre son terroir et son héritage viticole grâce à de nouvelles AOC et à une volonté collective de qualité.

RHÔNE :

Le Rhône sert d'axe gravitationnel autour duquel tournent ses deux moitiés : la moitié nord s'accroche fermement, la moitié sud s'étend vers l'extérieur et est moins attirée par les rives du fleuve. Ces deux cultures viticoles différentes possèdent des sols et des topographies distincts, et elles produisent des vins très disparates aux personnalités uniques. Il s'agit d'une seule région, mais de deux mondes différents.

PROVENCE :

Saviez-vous que la Provence est la plus ancienne région viticole de France ? C'est aussi la seule région de France et la seule région au monde à se concentrer principalement sur la production de rosé. En fait, les vignerons locaux perfectionnent leur art depuis plus de 2 600 ans ! Découvrez le chemin de la Provence vers le rosé ainsi que sa production exceptionnelle de vins rouges et blancs secs. Il n'y a pas que de la lavande dans cette région de France baignée de soleil !

CORSE :

La Corse a un passé long et coloré. Au cours des millénaires, elle a été gouvernée par pas moins de six nations différentes, qui ont toutes laissé leur empreinte. Cependant, la plupart des traditions viticoles et des cépages de la région sont italiens en raison de la proximité de l'île avec ce pays. Aujourd'hui, le corse est en effet un français à l'accent italien.

LES MODALITES DE L'EXAMEN

L'examen se déroule en 3 étapes :

1^{ère} étape : 1 heure, en présentiel, directement après la formation sur un support papier.

Il s'agit de 100 Questions à Choix Multiples auxquelles il faut répondre en 60 minutes (1 heure).

Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse et un crayon.

L'examen passé sera validé si la note dépasse les 75 points (sur 100) et l'étudiant obtiendra un certificat nominatif et un pin's.

2^{ème} et 3^{ème} étapes :

La passation de la Certification CLOE est **obligatoire** en fin de formation.

RS6435 - Certification CLOE anglais

La certification se déroule entièrement à distance : la première partie se déroule en ligne avec une surveillance asynchrone par webcam, la deuxième partie (l'épreuve orale) se déroule par visioconférence sur rendez-vous.

L'évaluation écrite

Le candidat répondra à 50 questions sous la forme d'un questionnaire adaptatif :

- 10 questions sur vos connaissances de Vocabulaire
- 10 questions sur votre maîtrise de Grammaire et Syntaxe
- 10 questions sur vos connaissances d'Expressions
- 10 questions de Compréhension de textes
- 10 questions de Compréhension orale

L'évaluation orale

L'entretien oral avec un évaluateur CLOE dure 15 à 20 minutes. Il consiste en 3 parties :

- Une partie questions - réponses.
- Une mise en situation professionnelle ou propre à l'activité spécifique du candidat.
- Une discussion autour d'un thème professionnel ou spécifique au domaine d'activité du candidat

L'objectif de la Certification CLOE anglais est de certifier la capacité d'une personne à communiquer avec un interlocuteur dans la langue cible. Elle permet aux recruteurs et aux entreprises de connaître la capacité d'un candidat à utiliser l'anglais en situations spécifiques à son travail ou à évoluer vers un poste nécessitant une autonomie plus importante de la langue.

La Certification CLOE anglais est une solution complète qui répond pleinement aux besoins des salariés et des demandeurs d'emploi en certifiant le niveau de maîtrise de la langue à l'oral et à l'écrit, et en valorisant les compétences acquises.

Compétences attestées :

La Certification CLOE anglais atteste la capacité d'une personne à communiquer en situations professionnelles. Les principales compétences évaluées sont :

- Utiliser un vocabulaire adapté au contexte
- Utiliser les principales structures grammaticales nécessaires pour construire des phrases cohérentes et de complexité variée
- Comprendre un court texte et en dégager le sens global et des détails spécifiques
- Comprendre un énoncé, des instructions ou les questions d'un interlocuteur
- Communiquer en situation socioprofessionnelle, professionnelle ou spécifique à son activité en employant les expressions adaptées
- Tenir une discussion sur un sujet professionnel
- Communiquer de façon naturelle et développer l'interaction orale
- Se faire comprendre avec une prononciation claire

Les résultats de la Certification CLOE anglais font référence au Cadre Européen Commun de référence pour les Langues (CECRL) qui est une norme internationale permettant de décrire la compétence linguistique. Il consiste en une échelle d'évaluation de la maîtrise d'une langue, avec 6 niveaux : de A1 (élémentaire) à C2 (expérimenté). Cette échelle constitue la référence européenne dans le domaine de l'apprentissage des langues, de leur enseignement et de l'évaluation du niveau, dans de nombreux pays afin de favoriser la mobilité éducative et professionnelle.

Nouvelle présentation à l'examen

Un rattrapage est possible moyennant 150€ des frais supplémentaires. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

Accès aux personnes en situation de handicap à l'Ecole des vins du Languedoc

Pour toute demande d'aménagements d'examens ou d'études, merci de prendre contact avec notre référent handicap :

Margaux BOURJAC-COMBES

Tel : 04 67 06 04 44

Portable : 07 86 36 06 41

Email : ecoledesvins@languedoc-aoc.com