



Durée : 3 journées de 7 heures soit 21 heures

En présentiel et en anglais

#### Délais d'inscription et modalités :

-Inscription au minimum 4 semaines avant la date de la session.

-S'inscrire sur le site internet et régler la session qui déclenche l'envoi de la brochure.

#### Lieu :

-Ecole des Vins du Languedoc à Montpellier

#### Prérequis : Un niveau B2 en anglais.

Toutefois, nous recommandons le WSET 2 et/ou le Master Level Sud de France.

Publics concernés : Public avancé de plus de 18 ans, souhaitant en savoir plus sur les vins français

Taux de réussite : nouvelle formation

Nombre de place disponible : 13 maximum

#### Dates des prochaines sessions :

En ligne (10 sessions de 2h et **1h en présentiel pour l'examen**)

- A partir du 12 octobre 2023 – Examen prévu le 15 décembre

En présentiel à Montpellier

- 25,26,27 mars 2024

#### Formatrice :

Claire HENRY

Accessibilité : Merci de contacter notre référent handicap Margaux BOURJAC-COMBES

Téléphone : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41

Coût : 750€ en ligne ou 1100 € en présentiel

#### Financement :

- Fonds propres
- Financement par l'employeur

## PRESENTATION

Une formation avancée sur les vins français. Elle est destinée aux professionnels du secteur, mais aussi à celles et ceux qui se passionnent pour cet univers, ayant déjà un bon niveau d'anglais.

## OBJECTIFS

- Connaître les principales régions françaises viticoles
- Connaître les principaux cépages
- Connaître les faits historiques marquants de chaque région
- Connaître la géographie /la topographie qui influencent chaque région
- Comprendre les principes fondamentaux de la viticulture et de la vinification de chaque région.

## PROGRAMME

Les fondamentaux:

L'histoire de France, la géographie physique et politique française.

Les cépages et leurs profils organoleptiques

La viticulture et la vinification

La législation française

-Pour chaque région (l'Alsace, Champagne, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, Loire, Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc, Roussillon, Rhône, Provence, Corse)

L'histoire viticole de la région

La géographie et climat, la géologie, topographie et les sols

Les cépages

Les techniques viticoles ou de vinification propres à la région

Les AOP/IGP de la région

## OUTILS PEDAGOGIQUES

Lors de votre inscription, vous recevez un pack d'étude comprenant :

- un **manuel en anglais** que nous vous recommandons de lire / d'apprendre avant la formation (travail personnel de 60 heures minimum)
- une plateforme en anglais avec des ressources de e-learning (vidéos, cartes, quizz etc.)

Pour les sessions en présentiel : Au minimum 35 vins à déguster pour illustrer les régions viticoles françaises

Pour les sessions en ligne : Des visioconférences de 2 heures sont proposées avec un formateur agréé toutes les semaines pendant 10 semaines. L'examen doit se tenir en présentiel

## EVALUATION

Un **QCM en anglais** de 100 questions à réaliser en 60 minutes, en présentiel.

Validation : il faut obtenir un minimum 75% de bonnes réponses pour valider la certification. Un certificat nominatif est ensuite envoyé par courrier. Les résultats sont reçus par email dans un délai de 12 semaines après l'examen.

Un rattrapage est possible moyennant 150€.