

Connaissance en Oenotourisme International - Niveau 5

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

PROWINE LANGUAGE
Christophe CASTEL
06.29.76.45.83
c.castel@prowinelanguage.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Un niveau minimum Intermédiaire en anglais

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation forme les futurs professionnels du vin à accéder à des postes en contact avec une clientèle française et internationale dans le secteur de l'oenotourisme. - Organiser une visite du vignoble et mener une visite de cave sur les aspects techniques viti-oenologiques (en Français en en Anglais). - Enseigner les bases de la dégustation et décrire avec expertise le vin tout en connaissant la géographie viti-vinicole mondiale et les cépages internationaux (en Français en en Anglais). - Guider et conseiller vos clients dans le choix d'achat des vins (en Français en en Anglais). - Commercialiser professionnellement votre parcours Oenotouristique à des clients français et Internationaux particuliers ou professionnels (en Anglais). - Atteinte d'un niveau B2 à C1 en Anglais du Vin - Acquisition d'expérience dans une entreprise viti-vinicole Française ou internationale Certification en fin de formation &TOEIC

Contenu et modalités d'organisation

La formation s'adapte à vos objectifs professionnels et à votre niveau de base s'appuyant sur les thèmes ESSENTIELS à un niveau professionnel suivants abordés avec votre professeur privé: 1. Techniques viticoles et ses installations Connaître et parler avec expertise du Vignoble • Présenter le domaine (production, superficie, producteur, vignes, encépagement, rendements...) • D'explicitier les facteurs de différenciation de la propriété en parlant du terroir (climat, sol, cépage, humain), des choix du travail saisonnier de la vigne (cycles végétatifs et maladies), des différences entre les cépages (caractéristiques, typicité...) et du positionnement par rapport à l'organique ou conventionnel. ? Qu'est ce qu'un terroir ? ? Quel est le cycle de la vigne ? ? Quels sont les différents types de sols ? ? Quelles sont les fonctions et structures de la vigne ? ? Rendement contre qualité ? ? Quelles sont les principales maladies et insectes nuisibles à la vigne?... 2. Techniques vinicoles et ses installations Connaître et parler avec expertise d'une unité de Vinification • Présenter le chais et la vinification (matériel, cheminement, transformation du raisin en vin en rouge blanc rosé effervescent, élevage, mise en bouteille ...) ? Quels sont les composés physiques et chimiques du raisin ? ? Comment un vin blanc est il vinifié ? ? Quels sont les choix du vinificateur pour élaborer le vin blanc de profil organoleptique souhaité ? ? Comment un vin rouge est il vinifié ?... ? Quels sont les choix du vinificateur pour élaborer le vin rouge de profil organoleptique souhaité ? 3. Géographie viticole et dégustation des vins du Monde Enseigner professionnellement les bases de la dégustation et de la description du vin • Savoir décrire le vin de manière méthodique et synthétique sur chaque phase (visuel, olfactive, gustative). Le candidat est capable de décrire le vin avec un vocabulaire riche, précis et adapté. • Expliquer l'origine des caractères ressentis lors de la dégustation des vins selon les typicités géographiques, les cépages, les zones climatiques, les type de sols, les modes d'élaboration, les évolutions des vins et les classements. ? Quelles sont les 7 étapes de la dégustation de vin ? ? Qu'est ce la roue des

...

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Tests TOEIC (Test of English for International Communication) - *Sans niveau spécifique*

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00338506	du 02/01/2023 au 31/12/2025	TALENCE (33)	PROWINE LANGUAGE		MON COMPTE FORMATION	
00551079	du 08/01/2025 au 30/12/2027	Talence (33)	PROWINE LANGUAGE		MON COMPTE FORMATION	