

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

La formation **ANGLAIS Professionnel des métiers du vin et de la vigne** vise à fluidifier votre pratique de l'anglais et enrichir votre vocabulaire contextuel sur la viticulture, l'œnologie et les métiers de la vigne.

Elle aura pour objectif de vous permettre d'échanger plus aisément avec une population anglophone

Grâce à cette formation vous pourrez :

- Animer en anglais la visite d'un vignoble ou d'un caveau.
- Expliciter les méthodes de cultures et de vinifications, narrer l'histoire du domaine viticole ou du caveau.
- Conseiller et vendre en langue anglaise

- ▶ **Plus-value sur débouchés métiers :**  
Vendeur en caveau ou magasin spécialisé, œnologue, commercial en vin
- ▶ **Suite de parcours possible avec un baccalauréat :**  
L'Anglais du vin – niveau 2
- ▶ **Equivalence :** Aucune
- ▶ **Passerelle :** Aucune

### Prérequis

Conditions d'âge	Non
Diplômes obligatoires	Non
Conditions spécifiques	Anglais niv A1 du CECRL, Une expérience professionnelle ou un projet professionnel validé dans les métiers du vin et de la vigne est souhaitée
Visite médicale	Non

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Information collective :		Dates de prochaine session :	
Date : <b>sur RDV</b>	Heure : <b>sur RDV</b>	Dates : <b>du 16/02/2026 au 19/02/2026 à Brignoles</b>	

- | **Prise de rendez-vous individuel :** sous 8 jours
- | **Durée totale :** 21h00 + 3h d'examen TOEIC
- | **Rythme hebdomadaire :** En continu – 24h/semaine

- | **Formation en milieu professionnel :** NON
- | **Entrées/Sorties permanentes :** NON

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (cours à distance)

### Modalités d'évaluation de la formation

Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu

**Taux de réussite à l'examen TOEIC en 2025 : 100%**  
**Note de satisfaction apprenants en 2024 : NC**

### Intervenants, Matériels et Equipements

#### Equipe pédagogique :

Formatrice en langue anglaise expérimenté(e) et justifiant de plus de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- PC portables/Tablettes/Imprimantes/Scanner
- Casques audio
- Vidéoprojecteurs
- Centre ressources / Plateformes FOAD

### Lieux de formation

BRIGNOLES – 04 98 05 26 46  
 12 Boulevard Saint-Louis 3<sup>ème</sup> étage 83170 BRIGNOLES |  
 DRAGUIGNAN – 04 23 15 06 05  
 33 Avenue Lazare Carnot 83300 DRAGUIGNAN  
 TOULON - 04 89 66 08 21  
 146 Avenue Maréchal FOCH 83000 Toulon

**Handicap :** un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.

**Accessibilité :** les sites disposent d'une accessibilité PMR (rampe d'accès, ascenseur, WC)

## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 à 3 semaines avant la date de démarrage

**i** : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

**IMPORTANT** Chaque module est décliné par un ou plusieurs thèmes de formation et comporte tous les savoirs et apprentissages liés aux compétences visées. L'évaluation des compétences est attestée par la délivrance d'une attestation de formation et de fin de formation. L'attestation TOEIC sera délivrée après l'examen.

### MODULE #1 - « Présenter oralement son terroir »

Les spécificités météorologiques de la région		
Les différents types de sols		
Qu'est-ce qu'un terroir ?		
<b>Total</b>	<b>3,5 heures</b>	

> Attestation de compétences

### MODULE #2 – « Les métiers de la vigne – les différentes sortes de raisins et de vins »

Le vignoble : son histoire, sa taille, ses valeurs, ses particularités, son empreinte écologique		
Le raisin : cycle de la vigne, choix des cépages, organisation des vendanges, spécificités		
Les vins : caractéristiques, processus de fabrication et d'affinage, signatures, dégustations, récompenses		
<b>Total</b>	<b>7 heures</b>	

> Attestation de compétences

### MODULE #3 – « Conseiller et vendre en anglais »

Savoir décrire le vin : visuel, olfactif, gustatif		
Accorder mets et vins		
The Wheel aroma		
Prestance linguistique		
<b>Total</b>	<b>10,5 heures</b>	

> Attestation de compétences

### CERTIFICATION TOEIC - Examen

Durée de l'examen	<b>3 heures</b>	
-------------------	-----------------	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Total de la formation	24 heures	1416 € TTC
Total en Intra		Nous consulter

Financement Contrat Apprentissage

Financement CPF

