

BUBBLE CAVE

Learn the language. Tell the story. Share the Champagne experience.

DESCRIPTION : Anglais professionnel appliqué aux métiers du champagne, de l'accueil et de l'œnotourisme.

DURÉE : 9h – 15h (format adaptable en heures et sessions selon vos contraintes organisationnelles)

PRÉ-REQUIS : Aucun prérequis obligatoire. Un positionnement oral en amont permettra d'adapter le contenu au niveau des participants (A1 à B1).

PUBLIC : Salariés des maisons de champagne, vignerons indépendants et collaborateurs intervenant dans l'accueil, les visites de caves, la dégustation, la vente et la promotion des champagnes.

OBJECTIFS :

- Accueillir et renseigner des visiteurs anglophones dans un contexte professionnel.
- Présenter une maison de champagne, un domaine viticole, son histoire et son identité.
- Utiliser le vocabulaire anglais relatif à la domaine viticole et vinicole.
- Conduire une visite de cave en présentant les lieux, les équipements et les procédés techniques.
- Animer une dégustation commentée à l'aide d'un vocabulaire sensoriel adapté.
- Présenter une gamme de champagnes, conseiller les clients et répondre à leurs questions.
- Gérer les situations courantes comme les réservations, les demandes particulières et les réclamations.

ACCESSIBILITÉ : L'accessibilité au centre de formation ACKWARE, permet aux personnes handicapées de circuler avec la plus grande autonomie possible, d'accéder aux locaux et équipements, d'utiliser les équipements et les prestations, de se repérer et de communiquer. L'accès concerne tout type de handicap (moteur, visuel, auditif, mental...).

ANIMATION : PRESENTIEL OU CLASSES À DISTANCE

CLASSES À DISTANCE :

- A l'aide d'un logiciel comme Teams, Skype, Zoom etc...un micro et éventuellement une caméra pour l'apprenant.
- Suivez une formation en temps réel et entièrement à distance. Lors de la classe en ligne les apprenants interagissent et communiquent entre eux et avec le formateur.
- Les classes à distance sont organisées en Inter-Entreprises comme en Intra-Entreprise.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Apports linguistiques et lexicaux ciblés.
- Dialogues, jeux de rôle et simulations professionnelles.
- Supports visuels, fiches de vocabulaire et glossaires bilingues.
- Documents authentiques issus de l'activité des maisons et des domaines, lorsqu'ils sont disponibles.
- Études de cas, présentations orales et mises en situation sur le terrain.

SUIVI ET EVALUATION

- Evaluation de la formation par les participants et remise d'une certification ou d'une attestation de fin formation à chaque apprenant.



ACKWARE VOUS ACCOMPAGNE DANS TOUS VOS PROJETS DE FORMATION ET VOUS APPORTE SON EXPERTISE POUR VOTRE TOTALE SATISFACTION



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1 — Accueil et communication professionnelle

Compétence visée : accueillir et interagir en anglais

Contenus abordés :

- Les formules de politesse et de bienvenue.
- La présentation des personnes, du domaine et de la maison.
- Les questions courantes et la compréhension des demandes.
- Les indications pratiques relatives aux horaires, aux réservations et au déroulement des visites.
- La communication interculturelle et l'adaptation du discours au visiteur.

2 — Le vignoble champenois et le vocabulaire viticole

Compétence visée : présenter la vigne et le terroir

Contenus abordés :

- Le vocabulaire de la vigne, du sol et du terroir.
- Les trois principaux cépages champenois.
- Les travaux viticoles et le cycle végétatif.
- Les vendanges et les pratiques culturelles.
- Les spécificités du vignoble de Champagne et les démarches environnementales.

3 — Les étapes d'élaboration du champagne

Compétence visée : expliquer un processus technique en anglais

Contenus abordés :

- Le pressurage et la fermentation.
- Les vins clairs et l'assemblage.
- La prise de mousse et le vieillissement sur lies.
- Le remuage, le dégorgement et le dosage.
- Le bouchage, l'habillage et la commercialisation.

4 — La visite de cave en anglais

Compétence visée : guider et informer un groupe de visiteurs

Contenus abordés :

- Le vocabulaire des caves, des crayères et des équipements.
- La présentation du patrimoine et de l'histoire du domaine.
- La construction d'un parcours de visite.
- L'explication des techniques de production.
- La gestion des questions, des transitions et du temps de visite.

5 — La dégustation et le vocabulaire sensoriel

Compétence visée : décrire et commenter un champagne

Contenus abordés :

- Le vocabulaire visuel, olfactif et gustatif.
- La description de la robe, des bulles, des arômes et de la structure.
- L'expression des sensations, des préférences et des impressions.
- La présentation des styles de champagne et des différentes cuvées.
- Les accords mets et champagnes.

6 — Conseil client et vente en anglais

Compétence visée : présenter une offre et conseiller un client

Contenus abordés :

- La présentation des gammes et des cuvées.
- L'identification des goûts, des attentes et du budget du client.
- L'argumentation commerciale et la valorisation du savoir-faire.
- Le conseil personnalisé et les suggestions d'accords.
- Les questions relatives aux prix, à la conservation, au transport et à l'achat.

7 — Mise en situation professionnelle globale

Compétence visée : mobiliser les acquis dans une situation réelle

Contenus abordés :

- L'accueil d'un groupe international.
- La présentation de la maison ou du domaine.
- La conduite d'une visite de cave.
- L'animation d'une dégustation commentée.
- Le conseil client et la prise de congé.