

ANGLAIS VINI-VITICOLE

Niveau Initiation

Prise en charge tout ou partie selon votre OPCO
(OCAPIAT—VIVEA)



● Durée de la formation

3 jours (21 heures)

En présentiel

● Public visé

Salariés ou Exploitants

Entreprises vini-viticoles.

● Pré-requis

Connaissance niveau scolaire
de base

OBJECTIFS

Formation Initiation à l'Anglais général & vitivinicole
Révision de certaines notions grammaticales et lexicales de base ainsi que l'acquisition d'automatismes
Pouvoir s'exprimer en anglais dans des situations simples du quotidien : être capable de se présenter, de débiter une conversation, d'utiliser les expressions usuelles de politesse, ...
Acquérir et utiliser la terminologie élémentaire relative au secteur du vin, dans un contexte professionnel.

Tous les cours intègrent des exercices écrits ou oraux (travail individuel et/ou en binômes/petits groupes) ainsi que des jeux de rôle/des mises en situation permettant la mise en pratique des notions abordées en favorisant les échanges entre les participants.

MODALITÉS & CONDITIONS D'ACCÈS

- Salarié : Inscription sur la plateforme OCAPIAT
- Exploitant : inscription auprès de nos services

ÉVALUATION

- Évaluations formatives : évaluations en cours de formation
- Évaluation sommative : passage de la certification Pipplet de Flex (Fluency Exam).
- A l'issu de la formation : délivrance de la certification indiquant le niveau obtenu.

DATES & LIEU DE FORMATION

- Plusieurs sessions tout au long de l'année.
Calendrier sur le site Internet
www.emeraude-formation.com
- Lieu : au centre de formation ou dans les structures viticoles partenaires en Gironde : Pauillac, La Sauve...
- *Nombre de stagiaires par session : 2 à 8 Participants*

CONTENU

Journée 1, matin :

1. Grammaire : les pronoms personnels sujets.
2. Grammaire : « To be » au présent. 3. Lexique : les principaux métiers du secteur du vin.

Journée 1, après-midi :

1. Se présenter dans un contexte professionnel auprès d'un interlocuteur anglophone. Expressions usuelles de politesse
2. Grammaire : articles définis/indéfinis.
3. Lexique : les couleurs.

Journée 2, matin :

1. Grammaire : présent simple/présent continu.
2. Lexique : les lieux composant une exploitation, un domaine viticole (le vignoble, le chai, etc.) et les outils, les équipements (cuves, fûts de chêne, etc.).
3. Lexique : vocabulaire général - vin, vigne, etc. J

Journée 2, après-midi :

1. Revue des éléments abordés le matin & session de questions/réponses.
2. Grammaire : les adjectifs possessifs.
3. Lexique : les jours de la semaine, les mois, les saisons.

Journée 3, matin :

1. Les chiffres/les nombres (1-100) et les dates.
2. Compréhension orale : améliorer ses compétences d'écoute (écoute d'un enregistrement).
3. Lexique : introduction et utilisation de la terminologie relative à la vinification.

Journée 3, après-midi :

1. 1. Revue des éléments abordés le matin & session de questions/réponses.
2. La dégustation - lexique : introduction et utilisation du lexique usuel et expressions relatifs à la dégustation ('wine tasting').
3. Exercice de compréhension écrite.