



11. L'allemand du vin



Contexte :

Gagnez en aisance avec vos clients, partenaires et confrères frontaliers lors d'échanges en allemand technique et commercial.

Objectifs de la formation :

- Acquérir les notions du vocabulaire allemand professionnel
- Etre plus performant dans la communication écrite et orale
- Présenter son domaine
- Commenter ses vins lors de dégustations
- Prospecter un client à l'export

Public concerné :

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la commercialisation des vins.

Prérequis des participants :

Avoir des notions de base en allemand (niveau A2).

Contenu :

- Le vignoble alsacien : historique, terroirs, les travaux de la vigne
- La présentation de son domaine
- La description de ses vins : cépages, caractéristiques, millésimes
- Les vins et la gastronomie
- La vente du vin au caveau, en salon
- La négociation : argumenter, convaincre et conclure
- Visite d'un domaine viticole en allemand

Moyens pédagogiques :

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les connaissances des participants seront complétées par un apport théorique et divers exercices de mise en applications concrètes : mise en situation diverses (présenter son domaine, décrire et parler de ses vins, organiser une visite de son domaine, placer ses vins auprès de distributeurs étrangers,...), conversations informelles autour de sujets viti-vinicoles, communication en anglais au téléphone, visite d'un domaine viticole en anglais...

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.



Intervenante :

Claudia COSSE, Formatrice

Responsable de la formation :

Julie GROSS, Chargée de formation continue



Durée

7 séances de
3 heures

Dates

En soirée, de 17h à 20h
2-6-27 février 2017
6-13-23-27 mars 2017



Lieu

Colmar

Tarifs 2017	Cotisant VIVEA	Cotisant FAFSEA*	Autres cas
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	50 € / séance

*Cotisant FAFSEA : formation du guide régional, complétez le bulletin original FAFSEA recto-verso et renvoyez-le au CFPPA (téléchargeable sur www.fafsea.com ou sur notre site : www.cfppa-rouffach.fr).