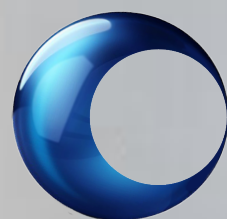




apricorn

Formation et Matériels pédagogiques spécialisés

Anglais du Vin
2021



Qui sommes nous? 3

Formation mobile 4

La plateforme 5

Les modules 6

Contenus 7

Notre équipe 8

Tarifs 9



QUI SOMMES NOUS?

Notre histoire

Depuis 2010 au coeur de Londres, notre société offre une formation complète à l'Anglais des affaires. Son succès repose sur un **large réseau de formateurs expérimentés** dans de nombreux secteurs du monde des affaires; chacun étant spécialement choisi **pour répondre au mieux à vos besoins et exigences dans votre secteur professionnel.**

Notre plateforme de formation en ligne vous offre une plus grande liberté dans votre formation - pour vous soutenir n'importe où, et n'importe quand.



Notre philosophie

Nous pensons que chaque individu est unique - on ne peut attendre qu'il ou elle fasse la même chose que les autres, et de la même façon.

C'est pourquoi **notre formation est sur mesure** et prend en compte vos intérêts, vos attentes, votre histoire et vos projets.

La façon de vous apporter **une expérience linguistique authentique** et personnalisée est d'effectuer la formation en dehors du cadre de votre bureau afin que **vous pratiquiez l'anglais dans un maximum de contextes différents.**

C'est comme ça que l'on apprend sa langue maternelle, non?



FORMATION MOBILE

Notre **plateforme multimédia interactive en ligne** est unique sur le marché de la formation. Elle est **accessible de n'importe où** avec connexion internet, et **n'importe quand** depuis votre ordinateur, smartphone et tablette.

Créée pour ceux qui :

- **sont souvent en déplacement**
(stages, voyages d'affaires ou d'études)
- **sont souvent dehors**
(au vignoble par exemple)
- **aiment avoir un retour instantané**
et un aperçu de son progrès et succès





LA PLATEFORME LES FONCTIONS CLÉES



Training material created by
WSET Qualified professionals

La plateforme est interactive - vous profitez du suivi et des conseils en direct d'un formateur expérimenté. Vous avez aussi la possibilité de communiquer avec d'autres élèves sur le forum.

...ne selling words - how to create a USP for your wine

Multi-faceted publicity

On the previous page, we looked at pairing food with wine, and how describing a wine in terms of its food pairing possibilities communicating a wine's USP, or Unique Selling Point.

Watch this publicity video made by a winery, and answer the questions below.



- 1) Where is the winery? ...
- 2) What are they identifying their brand with, and what is their USP? ...

...the winery owner's message?

Une large variété de types d'exercice en format wiki, en incluant l'audio, les vidéos et les liens vers des medias externes afin de fondre l'univers pédagogique et le monde professionnel réel.

Vous pouvez télécharger et imprimer le matériel pour que vous puissiez le conserver pour le réviser plus tard.

...tasting from a blog. Some of the words have been deleted - complete the suggested answer.

analysed prefer smell scored explained spat sipped buy explaining



...nt blog readers! Today I'm going to tell you about my first Tawny Port tasting which took place at a ...
...et Luisa Carvalho, who began by ... the way that port is made. I was ... some beautiful ...
... of the Douro. While I was looking at them, she ... a bottle of her 20-year old Tawny ...
... the age is actually an average age. We ... the unusual colour of the wine ...

Tout matériel est sur mesure nous pouvons ajouter des documents ou données qui vous sont pertinents.

Suivez votre progression grâce à des rapports clairs et imprimables.

WORK ORGANISE

Progress Scoring Events Feedback More

scores

Average course score: 67.0%

name	Status	Correct answers	Score
...thening your foundations		61.3 of 91	67.0%
...		50.0 of 55	91.0%
...		0 of 0	N/A
...		0 of 0	N/A
...t of the past	Manual scoring	11.3 of 36	
...		0 of 0	

(3) PRESENT PERFECT S... Progress Scoring

...ur company

- Vanessa Sand: Better, a good try. It would be simpler to say it in a different order: 'I'm in charge of the organisation and production of trips'. The French word 'fabrication' is usually translated as either 'manufacture' or 'production'. Be careful with your spelling, (production) and don't forget to be careful with the apostrophe for possessives: it's usually 's' after the noun, EXCEPT when the noun ends in 's', like James, then it is followed by only an apostrophe. Example: This is James' car.
- Vanessa Sand: Naomie, listen to the presentation that you made today about your job, generally good, well done. Can you correct the errors 1) and 2)?

Again, good, but could you correct these two sentences?:

- 1) 'I product trips'
- 2) 'our last production is...'



...organisation and fabrication

Time: 0 hrs, 40 mins Print this page

AND PRINT THIS ARTICLE

[Download BEING BAD EUROPEANS WEB A2B1.jpg](#)
(1.26 MB)

WSET

The New York Times

No, not at all. Since deflator (the average 1.7 percent annual...

...the deep hole it

LES MODULES ANGLAIS DU VIN



L'industrie internationale du vin se diversifie de plus en plus avec le succès croissant des vins du Nouveau monde.

Pour promouvoir la tradition du vin Français et présenter la richesse de vos produits de part le monde, une maîtrise de l'anglais est indispensable.

Nous avons associé nos années d'expérience en tant que spécialistes de formation en anglais commercial à des professionnels expérimentés et qualifiés de l'industrie du vin pour vous proposer une occasion exceptionnelle que vous ne trouverez nulle part ailleurs.



Anglais du Vin Général

Ce module s'adresse aux amateurs ou professionnels de l'industrie du vin.

Il s'agit d'un **parcours de découverte du monde du vin** - les différents domaines, et les différentes techniques s'étendant de la **viticulture**, à la **vinification**, en passant par la **description d'un vin** et la participation à des **salons viticoles**.

Ce module est disponible en trois niveaux (en fonction de votre niveau d'anglais).

Niveau 1 : destiné aux apprenants du niveau **A2/B1**.

Niveau 2 : destiné aux apprenants du niveau **B1/B2**

Niveau 3 : destiné aux apprenants du niveau **B2/C1** conformément au Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.



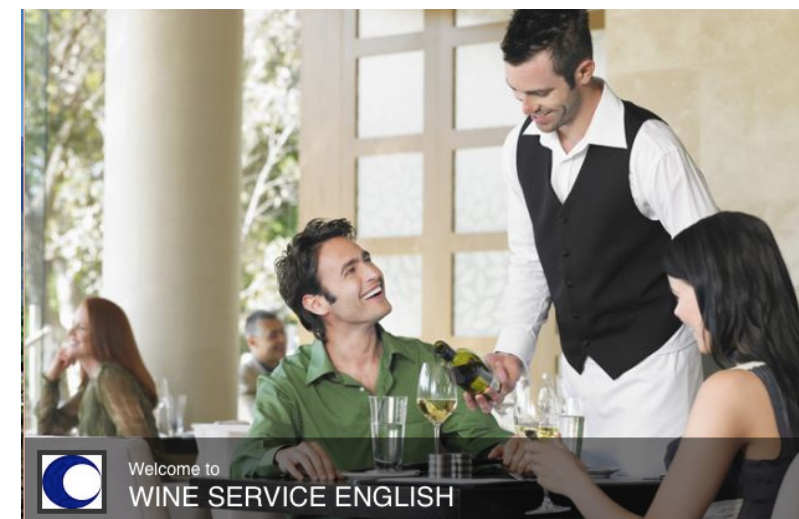
Anglais du Vin Commercial

Ce module s'adresse aux personnes qui achètent et vendent du vin en anglais à l'international.

Il s'agit d'un module dense, qui aborde un éventail de sujets variés, dont la **législation**, le **marketing**, **service clientèle**...

Il se concentre davantage sur le vocabulaire: la langue des procédures législatives et administratives, ainsi que sur les sensibilités culturelles et linguistiques : **adapter** et **organiser son argumentaire commercial**.

* Destiné aux apprenants du niveau **B1 et supérieure** conformément au Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.



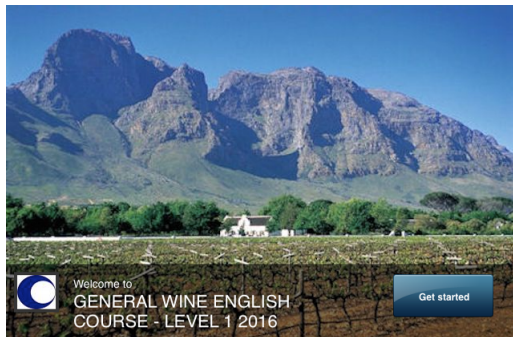
Anglais Service du Vin

Il s'adresse à toutes les personnes qui œuvrent dans le service du vin : **sommeliers, serveurs de restaurant et barmen**.

Ce module se concentre sur l'anglais exigé pour servir et **recevoir les clients particuliers**. Les compétences mises en avant sont l'écoute et la parole pour accueillir des clients et **engager une conversation simple**, **prendre une commande**, **conseiller des vins** en expliquant les variétés de raisin, les méthodes de **vinification** et les **influences géographiques fondamentales** sur le vin.

Destiné aux apprenants du niveau **B1 et supérieure** conformément au Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.

CONTENUS



Anglais du Vin Général

LA NUMÉROTATION DES VINS

- Numérotation, dates et devises

VOCABULAIRE DE BASE

- Variété de raisin, de régions, types et jargon
- Les vignerons

DANS LE CHAMP

- Le calendrier du vigneron
- La classification du vin
- La topographie
- Le climat

VINIFICATION

- Vinification : vins rouges et vins blancs non pétillants
- Vinification : rosés, vins mousseux et fortifiés

PRÉPARER UNE DÉGUSTATION DE VIN

- Préparer une dégustation de vin : le matériel
- Préparer une dégustation de vin : les verbes

PRÉPARER UN SALON

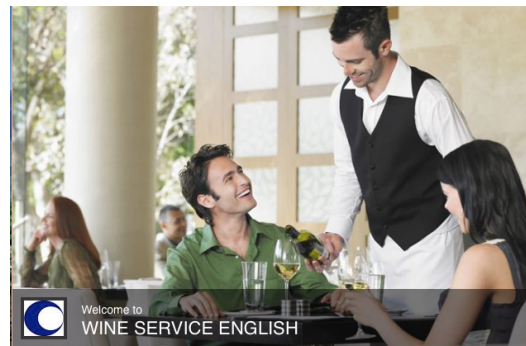
- Prendre des rendez-vous
- Logistique et réservations

DÉGUSTER DU VIN

- Vocabulaire de la dégustation de vin
- Comprendre une dégustation de vin

APPARIEMENT DU VIN

- Les plats
- Les vins



Anglais Service du Vin

1. CONNAITRE SES CLIENTS

- 1.1 Accueillir les clients
- 1.2 Déchiffrer leurs préférences en vin

RECOMMANDER DES VINS

- 2.1 Styles de vins et méthodes de vinification
- 2.2 Terroir et climat

ACCORD METS ET VIN

- 3.1 Les mets
- 3.2 Les vins

SATISFACTION CLIENTELE

- 4.1 Le retour des clients
- 4.2 Gérer les plaintes
- 4.3 Le règlement

JEUX DE ROLES

- 5.1 Accueillir les clients
- 5.2 Préférences en vin
- 5.3 Recommander des vins
- 5.4 Les mets
- 5.5 Les vins
- 5.6 Gérer les plaintes



Anglais du Vin Commercial

Marchés internationaux

- 1.1 Types de vins internationaux
- 1.2 Régions principales de la production mondiale

Emballage et design

- 2. 1 Types de conteneurs et de bouchons
- 2.2 Étiquetage obligatoire selon les marchés

Stratégie, publicité et image de marque

- 3.1 Étude de marché
- 3.2 S'adapter à contexte et une culture locaux

Législation

- 4.1 Monopoles
- 4.2 Appels d'offres
- 4.3 Contrats
- 4.4 Législation portant sur les appellations

Logistique

- 5.1 Formulaires d'import/export et Incoterms
- 5.2 Facturation et conditions de paiement

Négociation

- 6.1 Ventes et communication
- 6.2 Négocier avec un détaillant / un salon
- 6.3 Service clientèle

Participer à des salons

- 7.1 Conseils pour accorder les vins et les mets :
expliquer vos vins aux nouveaux clients
- 7.2 Les mots de la vente :
comment créer un argument clé de vente



L'ÉQUIPE ANGLAIS DU VIN



Michelle

Londres

Formatrice et écrivain
MA Enseignement d'Anglais et
Linguistique Appliqué
WSET Diplomé

Nils

Paris

Ecrivain et Consultant
WSET Diplomé
Master 2 Wine Marketing and
Management



Liz

Londres

Formatrice d'Anglais du Vin
MA Linguistique Appliqué
Trinity DipTESOL
WSET Diplomé

Luke

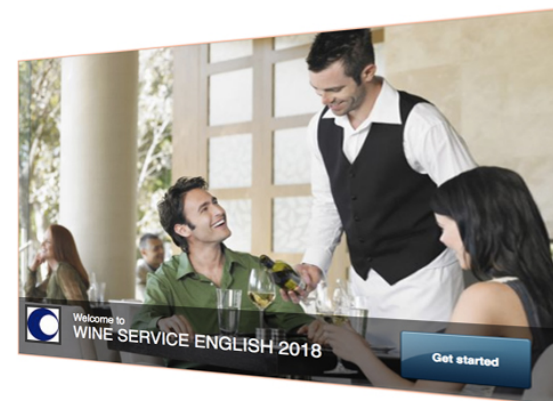
Madrid

Formateur et Consultant
Cambridge CELTA
BAHons Langues Modernes
WSET Niveau 3





TARIFS BLENDED MATERIELS PLUS SEANCES DE FORMATION



TARIFS FORMULES (HT)

Formule	Contenus			Tarif
	Modules	Mois	Heures de formation en appel vidéo	
Le Blanc	1	1	1	€159.00
Le Rosé	2	2	6	€489.00
Le Rouge	3	3	9	€826.00
L'Intensif	3	1	12	€989.00

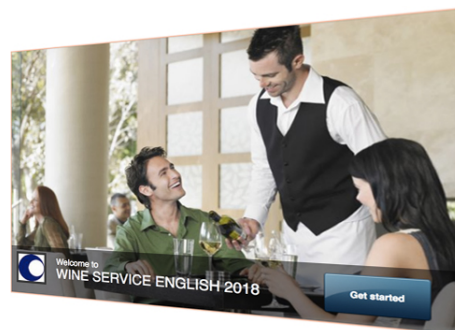
Inclus dans les formules:

- Le soutien pédagogique quotidien d'un formateur sur la plateforme
- Analyse des besoins 4 compétences, (début) analyse de progrès 4 compétences (fin) et leurs rapports



TARIFS À LA CARTE

MODULES



Tarifs individuels (HT)			
	1 mois	2 mois	3 mois
1 module	€149	€169	€189
2 modules	€199	€269	€299
3 modules	€279	€339	€369

OU CONSTRUIRE SON PROPRE MODULE
EN CHOISSANT PARMIS LES SUJETS SUIVANTS:
(30€ / SUJET / MOIS. ANALYSES NON INCLUSES)

General Wine English

Viticulture

Vinification - red wine

Vinification - white wine

Visiting trade fairs

Wine tastings

Commercial Wine English

International marketing

International legislation

Logistics, financials and insurance

Negotiation

Exhibiting at trade fairs

Wine Service English

Customer service

History, Geography and Climate

Describing wine

Food ingredients

Cooking styles

FORMATION PAR APPEL VIDEO



TARIFS SEANCES FORMATION (HT)

Heures	Prix par personne	
	En individuel	En Groupe 2-5 pers.
1	€45.00	€18.33
5	€213.75	€88.00
10	€405.00	€170.00
15	€573.75	€245.00
20	€720.00	€312.00
25	€843.75	€375.00



1 Northumberland Avenue
Trafalgar Square
London WC2N 5BW
United Kingdom

Registered in England & Wales as a Private Limited Company Number: 7286638
VAT : GB279804457

contact@capricornls.com

www.capricornls.com

Linked in @CapricornLS