

AMBASSADEUR EN MAISONS DE CHAMPAGNE

Formation continue



OBJECTIFS

Acquérir un socle de connaissances approfondies sur la Champagne et le Champagne, ainsi que sur le patrimoine local afin de répondre au mieux demandes des visiteurs.

Maîtriser les fondamentaux de la communication commerciale, les codes du luxe et échanger avec aisance en anglais afin de valoriser la maison et les produits et d'offrir une expérience de qualité aux visiteurs

DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Ambassadeurs dans les services hospitalité des maisons de Champagne :

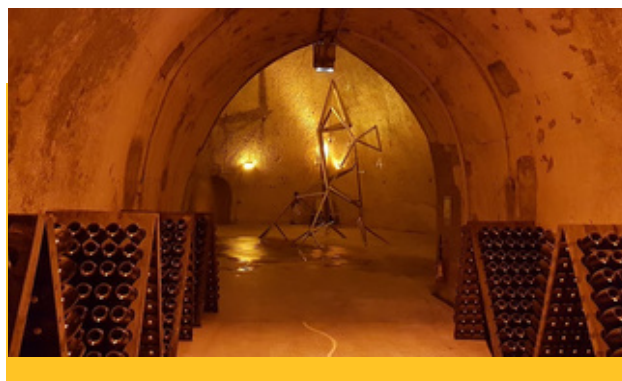
- Guides trilingues
- Sommeliers
- Chargés d'accueil et de vente en boutique

CONTENU DE LA FORMATION

- **Culture Champagne**
Filière, histoire, viticulture, œnologie, dégustation, ...
- **œnotourisme et patrimoine**
œnotourisme, architecture, art, découverte du patrimoine local, ...
- **Communication**
Image de soi, codes du luxe, attentes des consommateurs, techniques de vente, ...
- **WSET de niveau 2 en vins**
Vins et vignobles mondiaux, techniques de dégustation
Formation et examen en anglais
- **Anglais professionnel**
Accueillir, conseiller, guider, anglais technique du Champagne
- **Secouriste sauveteur du travail**
Protéger et prévenir, examiner, faire alerter, informer, secourir

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Avoir le niveau B2 en anglais et idéalement dans une autre langue étrangère.
- Avoir un intérêt pour le vin et l'accueil touristique dans le domaine du luxe.



PUBLIC

- Demandeur d'emploi.

DATES

- Janvier – février ou mars – mai

DURÉE

- 224 heures

INDICATEURS DE LA SESSION PRÉCÉDENTE :

- Taux de réussite aux examens : N/D
- Taux d'insertion professionnelle : N/D
- Taux d'appréciation des bénéficiaires : N/D

**Pour toute demande complémentaire concernant les indicateurs de session merci de nous contacter par mail.*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel et à temps plein.
- Apports théoriques, visites, rencontres avec des professionnels du secteur du tourisme et du vin.
- Examens du SST & WSET 2.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salles de formation équipées d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur.
- Exploitation viticole et coopérative vinicole du Champagne Sanger.
- Accès à des ressources de formation en ligne et à un équipement informatique.

MOYENS D'ACCOMPAGNEMENT

- Les intervenants sont des professionnels du secteur du tourisme et du vin ou des formateurs professionnels.
- Chargée d'accompagnement socio-professionnel.
- Assistante dédiée au suivi administratif du dossier.
- Référent handicap.

VALIDATION

- Attestation de formation.
- Certificat WSET ® Level 2 award in wines.

FINANCEMENT

- Formation co-financée par la région Grand Est et Pôle emploi

CONTACT AU CFPPA

Perrine LOISEAU
Référente

perrine.loiseau@avizeviticampus.fr

03 26 57 97 49

EN SAVOIR PLUS ?

☎ 03 26 57 97 49

📍 61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

✉ contact@avizeviticampus.fr



www.avizeviticampus.fr



Suivez-nous sur @avizeviticampus