

GUIDES œNOTOURISTIQUES VAUDOIS

PROGRAMME DE FORMATION

VENDREDI 15 MARS 2024

Ces deux journées de formation sont co-organisées avec l'association Lavaux Patrimoine mondial. Le programme ci-après commence pour les futurs guides œnotouristiques au module 3. Les modules 1 et 2 se déroulant le jeudi 14 mars et étant dédiés aux guides du patrimoine de Lavaux.




Salle de l'Union Viticole de Cully,
l'espace Vinilingus



Gare CFF de Cully
2 min. de marche

METHODES ET OUTILS – COMPETENCES ET QUALITES DE GUIDE

Module 3 / Animation et communication : s'approprier un contenu et le transmettre

8:15	Accueil des participants	LAIKA COLLINASSI MICHOT
8:30	Introduction au « storytelling »	CELINE RENAUD - Entrepreneure, conférencière « Parler en public »
9:45	La méthode des marqueurs patrimoniaux	LAIKA COLLINASSI MICHOT - Fondatrice, Walk&Wine Guide du patrimoine de Lavaux - Membre de l'ASGIP
11:00	PAUSE	
11:15	Andragogie des visites de plein air : plus que communiquer, transmettre !	ISMAËL ZOSSO - Responsable, Centre de compétences en outdoor education, HEP Vaud
12:30	PAUSE APPORTER SON PIC-NIC ! 	

Module 4 / Conduite et gestion de groupe

13:45	Être guide : compétences et qualités Planifier une visite - Conduire et gérer un groupe	RACHEL MAN - Co-fondatrice, Horizons Nature Guide du patrimoine de Lavaux Accompagnatrice en montagne
15:00	PAUSE	
15:15	Éléments perturbateurs, retards, météo, etc. : quelle attitude face aux aléas courants des visites ?	RACHEL MAN - Co-fondatrice, Horizons Nature Atelier cas pratiques et échange d'expériences
16:45	FIN	

Pour toute information supplémentaire : info@oenoguides.ch



E-MAIL

GUIDES ŒNOTOURISTIQUES VAUDOIS

PROGRAMME DE FORMATION

SAMEDI 16 MARS 2024

VITICULTURE, VINICULTURE ET OENOLOGIE

MATIN




Cave Champ de Clos,
Rue du Bourg de Plaît 14, Chexbres



Gare CFF de Chexbres-Village
5 min. de marche

Module 5 / Travail à la vigne (I) et à la cave

8:30 (+ pause)	Travail à la vigne et à la cave : les 4 saisons Des vendanges à la mise en bouteille : grandes étapes de la vinification Pratiques culturelles	CHRISTELLE CONNE - Vigneronne Domaine de Champ de Clos - Membre du comité directeur de l'Office des vins vaudois
12:00	PAUSE APPORTER SON PIC-NIC ! 	

Le transport entre Chexbres et Riex se fera à choix, à pied, en Car Postal (12h21 Chexbres Village, Gare – Riex, Fontaine) ou en co-voiturage (les participant.es s'organisent entre elles ou entre eux).

APRÈS-MIDI



13:30
Caveau des Langins,
Rte de la Corniche 10, Riex



14:45
Domaine de la Bourgeoisie
Rue du Collège 22, Riex



Car Postal
dir. Cully CFF, arrêt
Riex, Mouniaz, 18h39

Module 6 / Travail à la vigne (II), valorisation et dégustation

13:30	Traitement et protection de la vigne : pratiques en cours et explications aux visiteurs	GÉRALD VALLÉLIAN - Vigneron Domaine des Faverges
14:30	PAUSE	
14:45	Présentation des vins vaudois Dégustation et découverte des vins vaudois	MARIE-CLÉMENCE MOURON - Ingénieure HES en viticulture et œnologie - Chargée de cours auprès de l'école du vin de CHANGINS
18:00	Conclusion et rappel des prochaines étapes	LAIKA COLLINASSI MICHOT
18:15	FIN	

Pour toute information supplémentaire : info@oenoguides.ch



E-MAIL

GUIDES œNOTOURISTIQUES VAUDOIS

PROGRAMME DE FORMATION

SAMEDI 27 AVRIL 2024

**Storytelling - Préparation examens pratiques :
marqueurs patrimoniaux, structure de votre visite.**



Château d'Aigle,
Place du Château 1, Aigle



Gare CFF de Aigle
15 min. de marche

Module 7 / Storytelling et préparation examens pratiques

8:30 (+ pause)	Ateliers de storytelling	CELINE RENAUD - Entrepreneure, conférencière ARJEN MAIJER - Entrepreneur, Expert en Communication
12:00	PAUSE APPORTER SON PIC-NIC ! 	

13:00 (+ pause)	Ateliers de storytelling	CELINE RENAUD ARJEN MEIJER
16:00	PAUSE	
16:15	Préparation examens pratiques - Travail de groupe	LAIKA COLLINASSI MICHOT
17:15	Conclusion	LAIKA COLLINASSI MICHOT
17:30	FIN	

Pour toute information supplémentaire : info@oenoguides.ch



E-MAIL