

Certificat

Production de Vins Spéciaux





Certificat Production de Vins Spéciaux

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé à: Diplômés de l'université, les titulaires de diplômes qui ont précédemment obtenu un diplôme dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et des affaires

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/production-vins-speciaux

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Structure et contenu

page 18

06

Méthodologie

page 24

07

Profil de nos étudiants

page 32

08

Direction de la formation

page 36

09

Impact sur votre carrière

page 40

10

Bénéfices pour
votre entreprise

page 44

11

Diplôme

page 48

01

Accueil

L'évolution technique et économique du secteur vitivinicole a permis de réaliser de grands progrès dans la production de muscats, de vins doux ou de vins de liqueur très appréciés. Ces vins spéciaux requièrent des conditions de raisin et de fermentation spécifiques pour leur production, et sont également réglementés pour leur commercialisation correcte dans le monde entier. En ce sens, TECH fournit aux professionnels du tourisme les connaissances les plus avancées sur les vins fortifiés, fino, manzanilla, sous voile ou d'appellation d'origine. Un apprentissage qui leur permettra d'entreprendre des lignes d'affaires dans l'œnotourisme ou de diriger des projets dans ce secteur. Le tout dans un format académique 100% en ligne et à travers des ressources multimédias accessibles 24 heures sur 24, depuis n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion à Internet.



Certificat en Production de Vins Spéciaux.
TECH Université Technologique



“

Grâce à ce Certificat, votre projet œnotouristique peut être mené dans les zones les plus productives de vins de liqueur”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95 %

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Chez TECH, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

+100 000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.



TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10 000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez avec les meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



Chez TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous acquerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.

05

Accès à un puissant réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde : la communauté de TECH Université Technologique.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Cette qualification universitaire a été conçue pour fournir aux professionnels du secteur du tourisme les outils et les techniques nécessaires à la création d'entreprises liées aux vins de spécialité en tant que principal facteur d'attraction des touristes. Pour atteindre cet objectif, TECH offre une connaissance avancée du processus de vinification grâce à un programme d'études élaboré par des spécialistes renommés dans ce domaine.



“

Mener des initiatives touristiques axées sur un groupe cible qui aime la vinification de vins doux naturels et de liqueurs”

**TECH considère les objectifs de ses étudiants comme les siens.
Ils collaborent pour les atteindre.**

Le **Certificat en Production de Vins Spéciaux** formera l'élève à:

01

Approfondir la connaissance de la catégorie des vins de spécialité

02

Déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui la composent

03

Transmettre une partie de notre culture et de notre patrimoine qui font que ces vins sont uniques et non reproductibles et qu'ils sont associés à un climat, à des sols, à des cépages et à des élaborations qui ont leur propre personnalité

04

Présenter chacun des différents vins et leur zone d'origine

05

Encourager l'intérêt de l'étudiant à identifier chaque vin différent

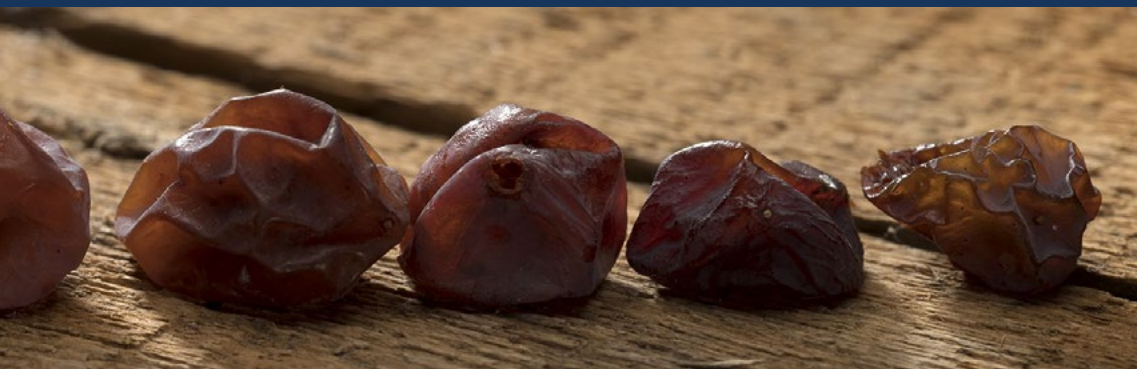


06

Démontrer qu'une connaissance approfondie des vins spéciaux permet d'établir un lien culturel et patrimonial

08

Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux



09

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

07

Susciter un intérêt suffisant pour les vins de production spéciale

10

Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins

05

Structure et contenu

Ce Certificat est structuré en un module avancé qui conduira les étudiants à travers un itinéraire académique centré sur la production de vins de spécialité. Tout cela, en outre, en seulement 6 semaines et avec les ressources pédagogiques les plus innovantes de l'enseignement universitaire d'aujourd'hui, qui seront facilement accessibles à partir d'un dispositif technologique doté d'une connexion Internet.



“

*Il s'agit d'un diplôme universitaire flexible,
compatible avec vos activités professionnelles
et personnelles quotidiennes"*

Plan d'études

Les étudiants qui obtiennent ce diplôme universitaire suivent un cours académique de 150 heures d'enseignement de l'expérience d'apprentissage la plus avancée et la plus intensive, sous la direction des meilleurs experts en matière de production de vins spéciaux.

Un programme qui initie le professionnel aux différentes typologies et classifications des vins spéciaux existants, aux conditions climatologiques, pédologiques et viticoles qui influencent leur production, ainsi qu'à la variété existante en fonction des zones géographiques du monde.

Pour atteindre cet objectif avec succès, TECH fournit des outils multimédias (résumés vidéo, vidéos en détail), des lectures essentielles et des études de cas qui apportent un dynamisme et une vision théorico-pratique de la production de ces vins et des réglementations actuelles régissant l'appellation d'origine et la commercialisation.

En outre, grâce à la méthode de *Relearning*, basée sur la répétition de contenus clés, le professionnel n'a pas besoin d'investir beaucoup de temps et d'efforts dans l'étude et la mémorisation.

Ainsi, le diplômé se trouve face à un certificat qui lui ouvre un éventail de possibilités professionnelles grâce à un programme 100% en ligne, flexible et compatible avec ses responsabilités quotidiennes. Et le fait est que, sans présence en classe ni cours programmés, l'étudiant a la liberté de gérer son propre temps pour accéder au programme et recevoir un enseignement de première classe de la main d'authentiques experts en œnologie.

Ce Certificat se déroule sur une période de 6 semaines et se décompose en 1 module:

Module 1.

Vinification des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins atteints de pourriture noble et des vins voilés



Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Production de Vins Spéciaux entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

*Une expérience
éducative unique, clé et
décisive pour stimuler
votre développement
professionnel.*

Module 1. Vinification des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins atteints de pourriture noble et des vins voilés

1.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production

- 1.1.1. Vins fortifiés, vins de liqueur et vins doux naturels
- 1.1.2. Régions viticoles d'Espagne
- 1.1.3. Régions viticoles du Portugal et de Madère
- 1.1.4. Autres régions du monde

1.2. Élaboration des vins de liqueur: vins de liqueur.

- 1.2.1. Climat et cycle biologique de la vigne. Indices de maturité
- 1.2.2. Le moment de la récolte. Teneur en alcool acquis
- 1.2.3. Contrôles à l'entrée de la cave

1.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Processus de vinification: la fortification

- 1.3.1. Cinétique de la fermentation. Vinification des vins jeunes
- 1.3.2. Classification des moûts. Méthodologie
- 1.3.3. Types d'alcools pour la fortification
- 1.3.4. Aspect juridique

1.4. Élaboration des vins de liqueur: vins fortifiés. Processus d'élaboration: vieillissement

- 1.4.1. Vieillesse oxydatif
- 1.4.2. Vieillesse biologique
- 1.4.3. Types de vins: Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso.
- 1.4.4. Vins de liqueur

1.5. Vins de velours: variétés et zones de production

- 1.5.1. D.O. MONTILLA- MORILES
- 1.5.2. D.O. JEREZ
- 1.5.3. D.O. RUEDA
- 1.5.4. D.O. CONDADO DE HUELVA
- 1.5.5. Autres zones de vieillissement du vin sous voile

1.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production

- 1.6.1. Espagne
- 1.6.2. Allemagne
- 1.6.3. France
- 1.6.4. Hongrie
- 1.6.5. Autres pays

1.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin

- 1.7.1. Indices de maturité
- 1.7.2. Le moment de vendange
- 1.7.3. Moment de la récolte Asoleo, passerillage

1.8. Vins doux naturels: processus d'élaboration

- 1.8.1. Cinétique de fermentation
- 1.8.2. Méthodologie de l'entêtage
- 1.8.3. Types d'alcools pour la fortification

1.9. Autres vins doux: vins doux naturels. Pourriture noble

- 1.9.1. Pourriture noble
- 1.9.2. Sauternes
- 1.9.3. Tokaji
- 1.9.4. Autres vins naturellement doux

1.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendanges tardives

- 1.10.1. Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios doux du Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma et de Lanzarote.
- 1.10.2. Muscat (Navarre, Alicante), Malvoisie, Riesling, Gewürztraminer, etc.
- 1.10.3. Vins de glace: Canada, Autriche et Allemagne



Un syllabus qui vous permettra d'étudier en profondeur les vins d'appellation d'origine Veil et leur processus d'élaboration"



06

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”



TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.



Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

Profil de nos étudiants

Ce Certificat s'adresse aux diplômés de l'université, aux diplômés et aux personnes cours déjà obtenu l'un des diplômes dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et de l'économie.

La diversité des participants, avec des profils académiques différents et de multiples nationalités constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

En outre, les professionnels titulaires d'un diplôme universitaire dans d'autres domaines, mais ayant une expérience reconnue dans le secteur de l'œnologie, auront également la possibilité d'obtenir ce Certificat.





“

Avec cette qualification, vous serez au courant des derniers développements dans la production de vins de spéciaux”

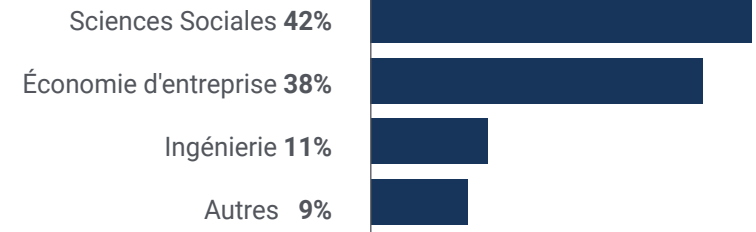
Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

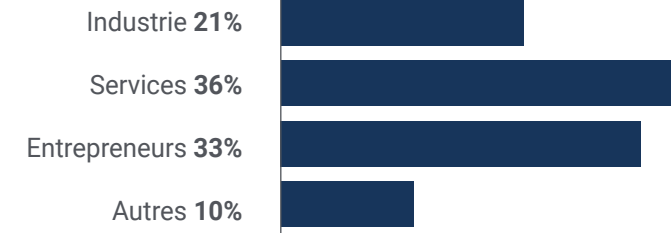
Années d'expérience



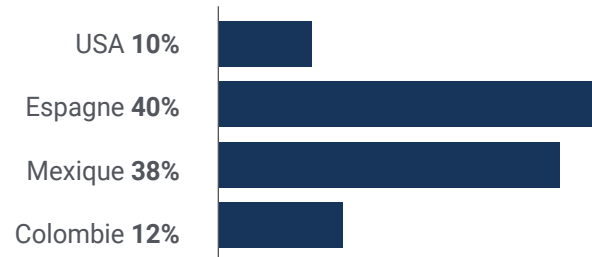
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Lucía Tamayo

Directrice technique de cave

"Ce Certificat m'a permis d'acquérir une compréhension beaucoup plus approfondie des éléments clés de l'élaboration et de la production des vins de liqueur et d'obtenir une vision beaucoup plus large du secteur d'activité. Je pourrai ainsi franchir des étapes décisives dans ma carrière et évoluer au sein de l'entreprise viticole où j'occupe actuellement un poste à responsabilités"

08

Direction de la formation

Le personnel de direction et d'enseignement de ce certificat est composé d'ingénieurs agronomes, d'œnologues et de spécialistes en œnotechnie, qui apportent leurs nombreuses années d'expérience dans le secteur de l'œnologie. Ainsi, les étudiants auront la garantie d'accéder aux informations les plus précieuses et les plus récentes sur les méthodes et les techniques utilisées dans la production de vins spéciaux dans les principales destinations touristiques du monde.



“

Vous bénéficierez du soutien académique d'experts ayant des années d'expérience dans le secteur de l'œnologie"

Direction



Mme Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directrice générale de Bodegas Cepa 21
- ♦ Directrice générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directrice financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ♦ Chef de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ♦ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Diplômée en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ♦ Master en Gestion financière de l'ESIC.
- ♦ Coach exécutive par ICF
- ♦ Programme d'Immersion Numérique pour CEOS (ICEX)
- ♦ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE



Professeurs

Mme Martínez Corrales, Alba

- ♦ Œnologue
- ♦ Ouvrière viticole à la Bodega Agrícola Riova
- ♦ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Responsable du Conseil régulateur de l'appellation d'origine Rueda
- ♦ Diplômée en œnologie et en ingénierie agricole et agroalimentaire de l'Université de Valladolid.
- ♦ Spécialisation en communication pour l'industrie agroalimentaire

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ 2ème œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ♦ Œnologue à la cave Familia A. De La Cal
- ♦ Assistante vinificatrice à Viña Cancura
- ♦ Employée de cave chez Vitalpe
- ♦ Formatrice en œnologie à l'Institut de développement des entreprises
- ♦ Œnologue et guide au musée provincial du vin de Valladolid
- ♦ Superviseur du Conseil supérieur de l'A.O. Ribera del Duero
- ♦ Diplôme d'œnologie de l'université de Valladolid

09

Impact sur votre carrière

Ce Certificat apporte les connaissances supplémentaires dont les professionnels du tourisme ont besoin pour pouvoir exercer des fonctions de gestion et de direction dans les entreprises liées au secteur du vin. C'est pourquoi vous aurez accès à un programme avancé et intensif de seulement 150 heures de cours, dispensé par de véritables experts dans les processus de production de vins spéciaux provenant des principales régions touristiques du monde.



“

*Escaladez les échelons des entreprises
du secteur du vin et du tourisme grâce
à des connaissances spécialisées dans
les vins spéciaux”*

Êtes-vous prêt à faire le grand saut?

Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Certificat en Production de Vins Spéciaux est un programme intensif qui vous prépare à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de l'œnotourisme. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous voulez vous améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, c'est l'endroit idéal pour vous.

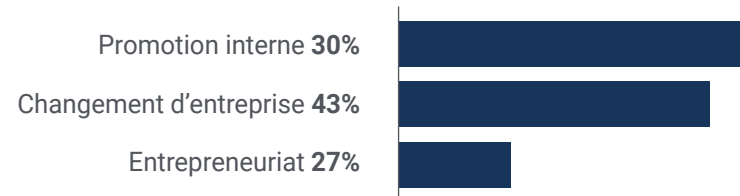
Progressez dans le secteur de l'œnotourisme grâce à un programme qui vous apporte le plus dont votre cursus a besoin.

Elle contribue à l'amélioration des processus d'attraction touristique par le biais de vins spéciaux.

Heure du changement



Type de changement



Amélioration salariale

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **30%** pour nos étudiants.



10

Bénéfices pour votre entreprise

Ce Certificat contribue à valoriser les talents des professionnels du tourisme qui souhaitent orienter leur carrière vers le domaine de l'œnologie. En même temps, leurs connaissances apportent une valeur ajoutée aux entreprises qui disposent de profils spécialisés dans des domaines spécifiques tels que les vins spéciaux au sein de leur personnel. Ainsi, l'entreprise pourra élargir ses stratégies d'action dans le secteur de l'œnotourisme ou les étudiants pourront entreprendre des projets visant à promouvoir leurs idées commerciales dans ce domaine.





“

Apportez vos connaissances techniques et juridiques sur les exigences existantes en matière de vinification des vins de liqueur”

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat en Production de Vins Spéciaux vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”

Ce **Certificat en Production de Vins Spéciaux** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Production de Vins Spéciaux**

N.º d'heures officielles: **150 h.**





Certificat

Production de Vins Spéciaux

- » Modalité: en ligne
- » Durée: **6 semaines**
- » Qualification: **TECH Université Technologique**
- » Intensité: **16h/semaine**
- » Horaire: **à votre rythme**
- » Examens: **en ligne**

Certificat

Production de Vins Spéciaux

