

Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins





Certificat Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ingenierie/cours/degustation-reconnaissance-defauts-vins

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

Le vin est considéré bien plus qu'un produit commercialisé; l'activité générée par cette boisson a donné lieu à des concours mondiaux dans lesquels les viticulteurs de tous les territoires briguent la première place. Le prestigieux magazine nord-américain *Wine Spectator* est l'un des médias les plus influents de l'industrie et sélectionne chaque année les 100 vins de la plus haute qualité. Sa reconnaissance éveille l'intérêt des dégustateurs et des amateurs de vin en général, donc l'obtention d'un bon résultat améliore de manière exponentielle la trajectoire des entreprises et, par conséquent, leurs bénéfices. Pour y parvenir, ils doivent disposer de spécialistes au courant des clés de la dégustation. C'est pour cette raison que TECH a développé un programme 100% qui approfondit de manière simple et directe l'analyse sensorielle et les altérations organoleptiques des vins. Une qualification avalisée par des experts du domaine qui s'adapte aux besoins personnels et professionnels des étudiants.



“

Les levures sont présentes dans les fruits de la vigne. Découvrez avec ce Certificat comment équilibrer ses niveaux en fermentation et maîtriser la composition chimique dans sa globalité”

Dans le classement des meilleurs vins du monde, les vins français et italiens ne manquent pas comme produits phares. Cependant, l'Espagne possède des vignobles de renommée mondiale. Pour faire partie de ce conglomérat d'entreprises, il est essentiel que les organisations disposent de professionnels hautement qualifiés et axés sur l'amélioration du produit, depuis les techniques de ses processus de production, ses outils et sa qualité finale. C'est cette réalité qui a suscité l'intérêt des spécialistes pour acquérir des connaissances sur les dernières avancées dans ce domaine, comme l'intervention avec des drones dans les champs d'exploitation.

C'est pour cette raison que TECH a conçu un diplôme destiné aux diplômés d'ingénierie et à d'autres professionnels intéressés par l'analyse sensorielle et les altérations organoleptiques des vins. En suivant ce programme, les étudiants seront capables d'évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous types de vins et de prévenir la formation de soufre ou de réduction des odeurs, en plus de favoriser l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses d'anhydride, de soufre dans les vins. Tout cela, afin d'optimiser la satisfaction du consommateur final.

TECH parvient à qualifier de manière exhaustive les étudiants en seulement 6 semaines. Grâce à l'incorporation de multiples outils pédagogiques qui rationalisent et rationalisent le processus académique. Un apprentissage qui est proposé dans un format 100% afin de faciliter l'étude et permettre l'adaptation du rythme aux besoins personnels et professionnels des spécialistes inscrits. De cette manière, ils pourront combiner le Certificat avec le reste des activités de leur vie quotidienne, comme leur travail. De plus, TECH s'appuie sur une équipe pédagogique expérimentée dans le domaine vitivinicole pour garantir un enseignement correct aux étudiants.

Ce **Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins** contient le programme éducatif le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par les experts d'Ingénierie l'innovation en Œnologie et Viticulture
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels il est conçu fournissent des informations scientifiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur des méthodologies innovantes
- ◆ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et le travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Distinguez-vous du reste des professionnels de l'ingénierie en vous formant sur un marché en plein essor qui nécessite des spécialistes hautement qualifiés”

“

Vous ne maîtrisez toujours pas les altérations dues aux composés soufrés du vin et leur réduction? Soyez acteur de l'évolution du vin, grâce aux connaissances théoriques et pratiques que TECH vous offre”

Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, le professionnel bénéficiera d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire qu'il se formera dans un environnement simulé qui lui permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Avec ce programme, vous obtiendrez toutes les clés de la conservation et du service des différents types de vins, comme le décantage et l'aération, afin d'améliorer vos compétences en dégustation.

Vous êtes à un clic d'entrer dans le monde de la dégustation et de reconnaître les instabilités des vins, êtes-vous partant?



02

Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins est de former les étudiants afin qu'ils soient capables d'identifier les altérations du vin. Le but est qu'en suivant ce programme, le spécialiste puisse connaître parfaitement les composants chimiques du produit et résoudre les complications qui surviennent dans le processus de fabrication dans ce domaine. De plus, TECH comprend de nombreux outils pédagogiques qui permettront aux étudiants d'étudier rapidement et facilement, afin qu'ils puissent combiner le diplôme avec le reste des activités de leur vie.



“

Atteignez vos objectifs de manière simple et directe avec un diplôme qui ne vous limitera pas dans le reste des domaines de votre vie personnelle et professionnelle”



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Enseigner à l'étudiant l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer le besoin de protection de l'environnement à partir de la durabilité
- ◆ Justifier l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de vinification que dans le produit final
- ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Apporter des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin qu'il permette de choisir les procédés les plus adaptés à un terroir, un cépage et un style de vin spécifique
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Transformer l'étudiant en expert en production de vin rouge
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui affectent la production
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition : Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la production pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux dans le cadre de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur la clarification et l'élimination des différents composants pouvant déprécier le vin
- ◆ Développer les connaissances en matière de fabrication d'un tonneau
- ◆ Présenter l'importance de la torréfaction des tonneaux
- ◆ Plonger dans l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

- ◆ Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique
- ◆ Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous types de vins (secs, doux, effervescents)
- ◆ Déterminer la température de conservation et de service d'un vin, ainsi que s'il doit ou non être décanté
- ◆ Éviter de faire des vins aux goûts herbacés, en déterminant le moment optimal des vendanges et en éliminant les composés verts de la grappe
- ◆ Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir
- ◆ Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin lors des différents processus d'élaboration et lors de son vieillissement. Apprenez à éviter l'évolution accélérée des vins
- ◆ Empêcher la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment lors du séjour du vin en bouteille
- ◆ Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues à des micro-organismes. Savoir quand ils peuvent survenir et comment les corriger
- ◆ Promouvoir l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

“

Allez-vous rater l'opportunité de vous spécialiser dans les altérations physico-chimiques des vins? Inscrivez-vous maintenant et anticipez les instabilités des produits avec des garanties”

03

Direction de la formation

Les meilleurs experts dans le domaine de la Viticulture possèdent des connaissances fiables en matière de dégustation et d'identification des erreurs dans le vin. Pour cette raison, TECH s'est tourné vers une équipe de professionnels possédant des années d'expérience dans le secteur et une grande qualité humaine pour développer le contenu du programme et, en outre, enseigner la matière de ce diplôme en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins. De cette manière, les étudiants disposeront non seulement de connaissances théoriques, mais pourront également acquérir tous les conseils de spécialistes basés sur le champ d'action réel afin de pouvoir les appliquer dans leur activité professionnelle ultérieure. De même, l'étudiant aura à sa disposition un canal de communication direct, à travers lequel il pourra contacter les enseignants pour résoudre toutes ses questions concernant le sujet.





“

Rejoignez TECH dès maintenant et profitez de l'équipe pédagogique composée de Vignerons experts en dégustation de vins qui vous guideront dans ce Certificat”

Direction



Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ Directrice générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Directrice financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Cheffe 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 Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Buena
- ◆ Œnologue chez Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Cancura
- ◆ Caviste à Vitalpe
- ◆ Formatrice œnologue au Business Development Institute
- ◆ Œnologue et guide du Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Superviseur du Conseil Supérieur D.O. Ribera du Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Diplômé en Œnologie de l'Université de Valladolid



Mme Masa Guerra, Rocío

- ◆ Œnologue à Bodegas Protos
- ◆ Œnologue adjointe à Bodegas Matarromera
- ◆ Responsable de la réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsable de la qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistante d'Œnologie à la Bodega Solar Viejo
- ◆ Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistante en Œnologie et technicienne de laboratoire à la Bodega El Soto
- ◆ Diplômée en l'Œnologie de École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia
- ◆ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce de Valladolid

“

Profitez de l'occasion pour vous informer sur les derniers développements dans ce domaine afin de les appliquer à votre pratique quotidienne”

04

Structure et contenu

La structure de ce Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins a été conçue en collaboration avec le corps enseignant formé d'experts dans de l'industrie du vin. Cette fonctionnalité, ainsi que le reste des installations académiques proposées par TECH, est une garantie pour le contenu et rend l'expérience académique simple et enrichissante. De plus, la modalité 100% en ligne de l'Université Technologique vous permet de suivre le programme de n'importe où et à tout moment, sans déplacement ni horaires préétablis. Par ailleurs, les étudiants travailleront dès le premier module avec la méthodologie *Relearning*, qui facilitera l'assimilation du syllabus, sans recourir à de longues heures de mémorisation.





“

TECH met à votre disposition tous les outils pédagogiques les plus récents pour que perfectionner vos compétences soit une tâche simple, agile et efficace dans la pratique”

Module 1. Analyse Sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- 1.1. Composition chimique du vin et répercussions organoleptiques
 - 1.1.1. Acides de moût et de vin
 - 1.1.2. Sucres du raisin et du vin
 - 1.1.3. Composés phénoliques
 - 1.1.4. Alcool
 - 1.1.5. Composés aromatiques
 - 1.1.6. Autres composants du vin
- 1.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin
 - 1.2.1. Phase visuelle
 - 1.2.2. Phase olfactive
 - 1.2.3. Phase gustative
 - 1.2.4. Conservation et service de différents types de vins. Décantation et aération
- 1.3. Altérations dans la phase visuelle du vin
 - 1.3.1. Evolution des couleurs et montée en ton
 - 1.3.2. Présence de turbidité
 - 1.3.3. Présence de solides ou de précipités
- 1.4. Altérations organoleptiques dues aux raisins
 - 1.4.1. Arômes herbacés
 - 1.4.2. Goûts chimiques et iodés
 - 1.4.3. Goût de terre humide
- 1.5. Altérations dues aux composés soufrés du vin et leur réduction
 - 1.5.1. Formation de composés soufrés lors de la fermentation alcoolique
 - 1.5.2. Formation de sulfure d'hydrogène et de mercaptans pendant le stockage du vin
 - 1.5.3. Formation de disulfure
 - 1.5.4. Goût de lumière
- 1.6. Changements oxydatifs dans le vin
 - 1.6.1. Enzymes oxydatives du raisin
 - 1.6.2. Contrôle de l'oxydation du moût et du vin
 - 1.6.3. Formation d'éthanal ou d'acétaldéhyde
 - 1.6.4. Formation d'acétate d'éthyle et d'autres acétates sensoriellement négatifs



- 1.7. Altération par les levures
 - 1.7.1. Refermentation
 - 1.7.2. Fleurs de vin
 - 1.7.3. Désacidification
 - 1.7.4. Formation d'éthylphénols, odeur stable ou "animale"
- 1.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
 - 1.8.1. Goût d'amande amère
 - 1.8.2. Tricholo anisole "goût de bouchon"
 - 1.8.3. Tétrachloro anisole et autres composés dépréciant le vin
- 1.9. Altérations du vin dues aux bactéries lactiques
 - 1.9.1. Acide lactique
 - 1.9.2. Vin fumé ou gras
 - 1.9.3. Dégradation des acides organiques
 - 1.9.4. Dégradation du glycérol "amertume"
- 1.10. Altérations dues aux bactéries acétiques
 - 1.10.1. Acétique haché
 - 1.10.2. Dégradation du sucre
 - 1.10.3. Transformation des acides du vin

“ *Un diplôme conçu pour les professionnels comme vous, qui vont plus loin et souhaitent intégrer de nouvelles stratégies technologiques dans la production du vin* ”

05

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 Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

Étude de Cas pour mettre en contexte 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”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, 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 professionnelle la plus actuelle.

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

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. 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 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

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

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez 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 université est la seule université autorisée à utiliser cette méthode qui a fait ses preuves. 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). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné 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 formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

À partir des 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 des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Pratiques en compétences et aptitudes

Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle 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 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 périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



06

Diplôme

Le Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre diplôme sans avoir à
vous soucier des déplacements ou des
formalités administratives”*

Ce **Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins** contient le programme le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée 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 Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins**

Heures Officielles: **150 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future
santé confiance personnes
éducation information tuteurs
garantie accréditation enseignement
institutions technologie apprentissage
communauté engagement
service personnalisé innovation
connaissance présent qualité
en ligne formation
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Dégustation
et Reconnaissance
des Défauts des Vins

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins

