

Certificat

Production de Vins Spéciaux





Certificat

Production de Vins Spéciaux

- » 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/production-vins-speciaux

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

Les vins de spécialité se distinguent par leur raisin et, dans certains cas, par les processus de production qu'ils subissent. Parmi ses variétés figurent des vins fortifiés, doux, fortifiés, de liqueur et bien d'autres variantes qui subissent diverses interventions dans leur processus de distillation, leur fermentation et même les conditions climatiques dans lesquelles leur fruit s'est développé. Compte tenu de la forte compétitivité qui existe dans ce secteur et de l'augmentation exponentielle de la consommation des amateurs de vin, l'industrie s'efforce de se distinguer, de réduire les coûts et, surtout, d'apporter de la qualité et des améliorations au produit final. C'est pour cette raison que TECH a développé une approche 100% en ligne qui approfondit les variétés de vin afin de mettre à jour les connaissances des diplômés en ingénierie qui souhaitent rejoindre ce secteur ou des professionnels qui y travaillent déjà.



“

*Avec ce Certificat vous comprendrez les
facteurs climatiques et le cycle biologique
de la vigne en seulement 6 semaines”*

Dans un contexte commercial, l'offre de vins est très large et très compétitive. C'est pourquoi les vins spéciaux sont le produit que les entreprises recherchent aujourd'hui. Il s'agit de variantes qui, de par leur goût, leur couleur, leur degré d'alcool ou leur arôme, recherchent une nouvelle expérience pour le consommateur. Tout cela, avec l'attention que nécessitent les processus de vinification et l'incorporation de nouvelles techniques et avancées technologiques, qui accélèrent la production.

En réponse à cette demande professionnelle, TECH a conçu un programme destiné aux diplômés en ingénierie et à d'autres spécialistes intéressés par des variantes spéciales du vin, comme celles classées comme bonbons naturels. Un nouveau diplôme académique soutenu par des experts en Viticulture qui, une fois complété par les étudiants, sera en mesure de déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui le composent, en plus de la richesse qu'ils offrent à la culture et au patrimoine. des territoires, ainsi que maîtriser des préparations avec leur propre personnalité. TECH a proposé ce programme 100% en ligne pour permettre de le suivre selon les possibilités de l'étudiant.

De plus, TECH a intégré des outils pédagogiques innovants qui font du diplôme universitaire une expérience agile et enrichissante. L'une d'elles est la méthodologie de *Relearning* dont cette université est pionnière et qui permet aux étudiants de s'exonérer d'heures de mémorisation et leur facilite l'assimilation progressive et facile des contenus. De même, les spécialistes disposeront de contenus téléchargeables dans différents formats qui leur fourniront toutes les informations nécessaires pour réaliser un apprentissage exhaustif dans l'élaboration de vins spéciaux.

Ce **Certificat en Production de Vins Spéciaux** 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



N'attendez plus, distinguez-vous du reste des ingénieurs du secteur vitivinicole en vous plongeant dans chacun des différents vins et leurs zones d'origine"

“

Vous ne maîtrisez toujours pas les schémas d'élaboration de vins uniques? Soyez acteur de la gestion de leurs processus de fabrication, grâce aux connaissances théoriques et pratiques que TECH vous apporte”

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 basée sur l'Apprentissage par Problèmes par lequel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent à lui tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Les vins spéciaux créent un lien entre le patrimoine et la culture d'un territoire.
Enquêtez dès maintenant dans ce domaine grâce à la modalité 100% en ligne de TECH.*

Vous souhaitez perfectionner vos compétences dans le secteur du vin? Plongez dans les différentes catégories de vins afin de maximiser la production de votre entreprise.



02 Objectifs

Ce Certificat en Production de Vins Spéciaux a été conçu pour que les diplômés en ingénierie et autres professionnels intéressés par la région puissent introduire de nouveaux vins sur le marché. TECH s'adresse ainsi aux professionnels qui souhaitent projeter leur carrière vers la production de vins spéciaux dotés de procédés de production plus innovants et capables de réduire les coûts de production. Pour y parvenir, le diplôme rapprochera les étudiants des variétés de vins de liqueur, de vins fortifiés, de douceurs naturelles et de leur vieillissement, entre autres questions.





“

L'objectif de TECH est que vous puissiez réaliser le vôtre et grandir professionnellement et personnellement, en acquérant des connaissances spécifiques sur les paramètres de maturation des raisins dans les vins doux naturels”



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



Inscrivez-vous dès maintenant à ce diplôme pour susciter un grand intérêt pour les vins spéciaux et proposer des changements dans leur intervention de production"



Objectifs spécifiques

- ◆ Développer vos connaissances sur la catégorie Vins Spéciaux
- ◆ Déterminer chacune des typologies et le classement des vins qui la composent
- ◆ Transmettre une partie de notre culture et de notre patrimoine qui rendent ces vins uniques et irremplaçables et associés à un climat, des sols, des cépages et des élaborations qui ont leur propre personnalité
- ◆ Présenter chacun des différents vins et leur zone d'origine
- ◆ Favoriser l'intérêt de l'étudiant à identifier chaque vin différent
- ◆ Démontrer qu'une connaissance approfondie, en l'occurrence des vins spéciaux, nous amène à établir un lien culturel et patrimonial
- ◆ Générer suffisamment d'intérêt pour les vins spécialement élaborés

03

Direction de la formation

Dans le respect de la rigueur académique, TECH a soigneusement sélectionné une équipe de professionnels pour développer le contenu de ce programme et proposer des cours adaptés aux étudiants. Il s'agit d'enseignants experts en Ingénierie Œnologique, possédant des années d'expérience dans le secteur du vin. De même, les étudiants pourront les contacter, via le Campus Virtuel, afin qu'ils puissent résoudre toutes les questions concernant le sujet et recevoir des instructions avec toutes les garanties. L'étude de ce programme est planifiée de telle manière qu'une fois complété, les étudiants sont formés à maîtriser la gestion des opérations agricoles.





“

Devenez un spécialiste qui répond aux exigences de l'industrie du vin, grâce au soutien académique d'experts ayant des années d'expérience"

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

Mme Martínez Corrales, Alba

- ◆ Œnologue spécialisée en Communication pour le Leadership
- ◆ Ouvrière viticole chez Bodega Agrícola Riova
- ◆ Œnologue chez Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Contrôleur du Conseil de Régulation Appellation d'Origine Rueda
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie Agricole et Agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Communication pour le Leadership par Best Coaching School



04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Production de Vins Spéciaux a été soigneusement conçu par des experts travaillant dans l'innovation commerciale, les stratégies œnologiques et d'entreprise. De même, TECH propose aux étudiants des contenus audiovisuels sous différents formats, tels que des résumés vidéo, des activités et des simulations de cas, entre autres, afin de dynamiser le diplôme. De cette façon, les étudiants tireront le meilleur parti du processus académique pendant 6 semaines. À son tour, TECH applique la méthodologie de *Relearning*, qui facilitera l'assimilation du contenu de manière progressive et simple, garantissant que les étudiants se passeront des exercices de mémoire qui nécessitent des heures d'étude longues et fastidieuses.



“

Vous souhaitez être un spécialiste de la vinification des vins de liqueur? Découvrez dès maintenant avec TECH les terroirs viticoles qui produisent le plus de raisins”

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

- 1.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
 - 1.1.1. Vins Fortifiés, Liqueurs Fortifiées et Vins doux naturels
 - 1.1.2. Régions viticoles d'Espagne
 - 1.1.3. Zones viticoles du Portugal et de Madère
 - 1.1.4. Autres régions du monde
- 1.2. Élaboration des vins de liqueur: vins de liqueur. Paramètres de maturation du raisin
 - 1.2.1. Climat et cycle biologique de la vigne Indices de maturité
 - 1.2.2. La période des vendanges. Titre alcoométrique acquis
 - 1.2.3. Contrôles à l'entrée de la cave
- 1.3. Élaboration des vins de liqueur: vins de liqueur. Processus de vinification: le vin fortifié
 - 1.3.1. Cinétique de fermentation Production de vins jeunes
 - 1.3.2. Classification des moûts. Méthodologie de fortification
 - 1.3.3. Types d'alcools pour le vin fortifié
 - 1.3.4. Aspect juridique
- 1.4. Élaboration des vins de liqueur: vins de liqueur. Processus de vinification: l'élevage
 - 1.4.1. Élevage oxydatif
 - 1.4.2. Élevage biologique
 - 1.4.3. Types de vins: Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso
 - 1.4.4. Vins de Liqueur Fortifiés
- 1.5. Vins du voile: cépages 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 d'élevage des vins 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. La période des vendanges
 - 1.7.3. Séchage des raisins. Au soleil, passifié
- 1.8. Vins doux naturels: processus d'élaboration
 - 1.8.1. Cinétique de fermentation
 - 1.8.2. Méthodologie de fortification
 - 1.8.3. Types d'alcools pour le vin fortifié
- 1.9. Autres vins doux: vins doux naturels. Pourriture noble
 - 1.9.2. Pourriture noble
 - 1.9.3. Sauternes
 - 1.9.4. Tokaji
 - 1.9.5. Autres vins naturellement doux
- 1.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendanges tardives
 - 1.10.1. Pícolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote
 - 1.10.2. Moscatel (Navarra, Alicante), Malvasía, Riesling, Gewürztraminer, etc
 - 1.10.3. Vins de glace: Canada, Autriche et Allemagne

“ Une qualification faite pour vous, avec toutes les facilités pour que vous n'ayez pas à vous priver d'autres activités dans votre vie quotidienne, en même temps que vous apprenez à connaître les vins spéciaux”

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 Production de Vins Spéciaux 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 Production de Vins Spéciaux** 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 Production de Vins Spéciaux**

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.



Certificat
Production de Vins
Spéciaux

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

Certificat

Production de Vins Spéciaux

