

Certificat Avancé Vinification





Certificat Avancé Vinification

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ingenierie/diplome-universite/diplome-universite-vinification

Sommaire

01

Présentation

Page 4

02

Objectifs

Page 8

03

Direction de la formation

Page 16

04

Structure et contenu

Page 22

05

Méthodologie

Page 20

06

Diplôme

Page 28

01

Présentation

L'incertitude qui entoure le secteur vitivinicole, avec des exportations et des importations paralysées en période de crise sanitaire, a encouragé les entreprises à chercher des alternatives pour leur production. Les entreprises vinicoles les plus performantes sont celles qui développent une approche pragmatique de leurs chaînes d'approvisionnement, de leurs portefeuilles de produits et de leurs marchés. Cette distinction commerciale implique sans aucun doute le rôle de l'ingénieur qui cherche à rationaliser les processus de vinification et à réduire les coûts par le biais d'innovations technologiques. C'est pourquoi TECH propose un programme qui formera ses étudiants à faire face aux changements dans le secteur, ainsi qu'à la production de vins durables et à faible teneur en alcool, par le biais de l'apprentissage en ligne. Une opportunité unique pour ceux qui cherchent à se mettre à jour sur le marché du vin et à maîtriser les nouvelles techniques de la Viticulture.



“

Une étude qui vous formera à la production de vins blancs, pétillants, rosés et rouges, entre autres, en seulement 6 mois d'études”

La forte inflation mondiale actuelle et l'évolution des intérêts des consommateurs de vin ordinaires déterminent les ventes des entreprises vinicoles. Il s'agit d'un paradigme qui n'aide pas l'agriculteur dans sa première phase, car le changement climatique fait également des ravages dans le secteur. Pour répondre à ces problèmes et diversifier le produit sur un marché en pleine expansion, TECH a mis au point un diplôme portant sur la vinification et la production de vin.

Compte tenu de la forte demande des entreprises pour des professionnels à la pointe des outils technologiques, TECH a conçu un programme spécifique qui peut être suivi en seulement 6 mois. Grâce à cette formation, les étudiants pourront maîtriser les techniques qui favorisent les nouveaux processus de production, ainsi que les paramètres de maturation du raisin en fonction du style de vin. Une expérience qui intègre une équipe d'œnologues experts en vinification et qui apportera au professionnel des connaissances exhaustives répondant aux exigences du secteur d'activité dans ce domaine.

Ce Certificat Avancé en Vinification correspond à une conception adaptée aux nouveaux médias qui facilite l'apprentissage des étudiants, grâce à sa modalité 100% et à son contenu audiovisuel. Les étudiants disposeront également d'un guide de référence téléchargeable auquel ils pourront accéder même sans internet, après l'avoir sauvegardé sur leur appareil. Cela ouvre un éventail de possibilités pour les spécialistes qui souhaitent se former à distance avec toutes les garanties de succès.

Ce **Certificat Avancé en Vinification** contient le programme le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts dans le domaine de l'Ingénierie Œnologique et de la Viticulture
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques de l'ouvrage fournissent des informations concrètes 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 les méthodologies innovantes
- ◆ Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout dispositif fixe ou portable doté d'une simple connexion internet



Vous ne maîtrisez pas encore le cycle biologique de la vigne ? Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous donnera non seulement les clés des premières étapes de la production, mais qui vous guidera tout au long de celles-ci afin que vous puissiez vous développer professionnellement”

“

Grâce à TECH, vous pourrez vous familiariser avec la gazéification du vin et l'intervention des nouvelles technologies dans ce processus”

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, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur 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 académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Participez au marché du vin en respectant les réglementations de l'OIV, les réglementations européennes et les autres réglementations qui concernent le vin en tant que produit.

Développez de nouvelles variétés de vin, en maîtrisant leurs périodes de maturation et de récolte avec des paramètres analytiques pour devenir un expert dans le secteur du vin.



02

Objectifs

Le programme de ce Certificat Avancé en Vinification vise à enseigner aux diplômés en Ingénierie et autres professionnels intéressés par les variétés de vin et leurs distinctions dans le processus de vinification. En seulement 6 mois, l'étudiant acquerra des connaissances sur la maturation des raisins blancs et rouges, ainsi que sur la production de vins mousseux, de vins de liqueur et de vins doux naturels, en plus des vins nobles imputrescibles et des vins de voile. De cette manière, TECH fournira les meilleures techniques de vinification par le biais d'outils académiques innovants, qui non seulement auront une influence positive sur l'apprentissage, mais apporteront également à cette qualification le dynamisme nécessaire pour motiver les utilisateurs afin qu'ils puissent tirer le meilleur parti de leur expérience académique.



“

Un programme conçu pour vous permettre de vous démarquer dans le secteur vitivinicole et de maximiser les profits de votre organisation grâce à l'ingénierie”



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
 - ◆ Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
 - ◆ Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de la durabilité
 - ◆ Étayer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final
 - ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
 - ◆ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
 - ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donnés
 - ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avancée afin que l'étudiant puisse élaborer des vins blancs de la plus haute qualité
 - ◆ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
 - ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins mousseux
 - ◆ Examiner les éléments viticoles qui ont un impact sur la vinification
 - ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition: Préparation des vins pour la consommation
 - ◆ Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins
 - ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur le collage et l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin
 - ◆ Approfondir la connaissance de la fabrication d'un fût
 - ◆ Présenter l'importance de la chauffe des fûts
 - ◆ Approfondir l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le faire
 - ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin



Réalisez vos objectifs, apprenez-en plus sur le traitement des vins rouges dans la phase post-fermentaire alcoolique pour devenir un expert de la vinification du produit”



Objectifs spécifiques

Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- ◆ Approfondir les caractéristiques différenciatrices des processus de vinification des vins blancs
- ◆ Développer les connaissances œnologiques qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades du vin blanc choisi
- ◆ Transférer avec respect l'expression d'un cépage ou d'un terroir dans le vin
- ◆ Souligner l'importance de l'entretien du vignoble dans la vinification
- ◆ Déterminer les processus de nettoyage des vins blancs
- ◆ Établir les nouvelles tendances en matière de vinification des vins blancs

Module 2. Vinification des Vins Rouges

- ◆ Approfondir la connaissance des particularités des différents cépages rouges
- ◆ Développer les connaissances en matière de gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ◆ Approfondir les processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ◆ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ◆ Développer en profondeur l'importance de l'élevage en fûts de chêne
- ◆ Gérer correctement l'utilisation des produits œnologiques
- ◆ Utiliser des outils pour l'ingénierie des bioprocédés

Module 3. Vinification des Vins Mousseux

- ◆ Être capable de concevoir conceptuellement, techniquement et sensoriellement l'élaboration de vins mousseux depuis la sélection des variétés jusqu'à la mise en bouteille finale
- ◆ Différencier les variétés ayant un potentiel pour la production de vins mousseux
- ◆ Évaluer l'impact qualitatif du vignoble sur le vin
- ◆ Examiner la diversité des techniques et des types de vins qui en résultent
- ◆ Développer les connaissances techniques qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases de la production de vins mousseux
- ◆ Valoriser les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques
- ◆ Apprendre les processus technologiques
- ◆ Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux

Module 4. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels, des Vins à Pourriture Noble et des Vins de Voile

- ◆ Approfondir la connaissance de la catégorie des vins de spécialité
- ◆ Déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui la composent
- ◆ Transmettre une partie de notre culture et de notre patrimoine qui rendent ces vins uniques et non reproductibles et qui sont associés à un climat, à des sols, à des cépages et à des processus de vinification qui ont leur propre personnalité
- ◆ Présenter chacun des différents vins et leur zone d'origine
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant à identifier chaque vin différent
- ◆ Démontrer qu'une connaissance approfondie des vins spéciaux permet d'établir un lien culturel et patrimonial
- ◆ Susciter un intérêt suffisant pour les vins de production spéciale

03

Direction de la formation

Afin de maîtriser les techniques clés des processus de vinification, TECH a fait appel à une équipe de professionnels travaillant directement dans ce domaine. Grâce à leur collaboration, l'étudiant ne disposera pas seulement de connaissances théoriques, mais sera également en mesure d'adopter l'attitude des enseignants dans le scénario réel de l'action face aux problèmes quotidiens. Il pourra également contacter ces experts par le biais d'un canal de communication direct, grâce auquel il pourra résoudre toutes ses questions sur le sujet. Il s'agit donc d'une opportunité pour les ingénieurs diplômés qui souhaitent apprendre, guidés par des modèles professionnels et avec toutes les garanties de succès.



“

Participez à des projets d'innovation industrielle grâce à l'enseignement d'experts qui seront à votre disposition par le biais d'un canal de communication direct pour répondre à vos questions sur l'étude”

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
- ♦ Cheffe de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ♦ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licence 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 spécialisée dans la Communication pour le Leadership
- ◆ Ouvrière viticole à la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Responsable du Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Rueda
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Communication pour le Leadership par Best Coaching School

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

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

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ◆ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Œnologue Adjointe à Viña Cancura
- ◆ Ouvrière de cave chez Vitalpe
- ◆ Formatrice en Œnologie à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ◆ Œnologue et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Responsable du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ◆ Licence 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 de 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
- ◆ Licence en 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

Mme Molina González, Silvia

- ◆ Responsable des opérations de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable technique de Bodegas Cepa 21
- ◆ Œnologue à Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour New Line Events
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour l'agence Prodereg
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialité en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia

04

Structure et contenu

Le programme d'études de ce Certificat Avancé en Vinification a été conçu en détail par des professionnels travaillant dans le domaine de l'Ingénierie œnologique et de la vinification, à la recherche de la plus grande rigueur dans ses contenus. De plus, les étudiants auront à leur disposition des contenus audiovisuels de différents formats qui les aideront dans leur formation. Par ailleurs, la méthodologie *Relearning* appliquée par TECH exempte le professionnel des longues heures de mémorisation que l'on trouve dans d'autres programmes. Tout cela pour qu'il puisse se développer personnellement et professionnellement sans avoir à renoncer à d'autres aspects de sa vie. L'étude 100% en ligne s'adapte à sa disponibilité et à ses besoins, à travers des exercices théoriques et pratiques qui préparent à des cas réels.





“

TECH a conçu une structure dynamique pour faire du Certificat Avancé une expérience enrichissante avec laquelle l'étudiant peut appliquer les conseils des enseignants dans sa performance professionnelle”

Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- 1.1. Variétés des cépages blancs et styles de vin
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 1.3. Réception des raisins blancs
- 1.4. Actions préfermentaires
- 1.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
- 1.6. Contrôle de températures
- 1.7. Autres fermentations et vieillissement des vins blancs
- 1.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
- 1.9. Mise en bouteille
- 1.10. Fermentations spéciales

Module 2. Vinification des Vins Rouges

- 2.1. Variétés de raisins rouges
- 2.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
- 2.3. Réception des raisins rouges
- 2.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
- 2.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 2.6. La fermentation malolactique
- 2.7. Le vieillissement des vins rouges
- 2.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 2.9. Les processus de vieillissement en bouteilles
- 2.10. Fermentations spéciales





Module 3. Vinification des Vins Mousseux

- 3.1. Les vins mousseux: définition, typologie et réglementation
- 3.2. Variétés de raisin, maturation et vendanges
- 3.3. La réception, le pressurage et l'élaboration de la cuvée
- 3.4. Méthodes de production et la bulle
- 3.5. Méthode traditionnelle
- 3.6. Méthode Charmat, Big Bass ou autoclave
- 3.7. Fermentations anciennes
- 3.8. Gazéification des vins
- 3.9. Zones de production mondiales. méthodes de production
- 3.10. L'expédition et la dégustation

Module 4. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels, des Vins à Pourriture Noble et des Vins de Voile

- 4.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 4.2. Vinification des vins de liqueur: vins fortifiés. paramètres de maturation du raisin
- 4.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. processus de vinification: le vin fortifié
- 4.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. procédés de vinification: vieillissement
- 4.5. Vins de voile: variétés et zones de production
- 4.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production
- 4.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin
- 4.8. Vins doux naturels: procédés de production
- 4.9. Autres vins doux: vins doux naturels. La pourriture noble
- 4.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendange tardive

“

Un diplôme conçu pour des spécialistes comme vous, qui recherchent l'excellence dans leur développement professionnel axé sur la Viticulture”

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 Avancé en Vinification garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

Terminez ce programme avec succès et obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à passer par des procédures fastidieuses"

Ce **Certificat Avancé en Vinification** contient le programme le plus complet et le plus actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat Avancé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Vinification**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 mois**



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 Avancé Vinification

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

Certificat Avancé

Vinification

