

# 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/nutrition/cours/production-vins-speciaux](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/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 caractéristiques uniques des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins à pourriture noble et des vins à voile, entre autres, qui sont classés comme vins spéciaux, font qu'il est presque impossible d'élaborer le même produit avec les mêmes composants. Cependant, le facteur clé qui permet aux entreprises de se distinguer est sans aucun doute les professionnels impliqués dans le processus d'élaboration du vin, y compris, bien sûr, les nutritionnistes. Ce secteur spécifique contribuera à l'apport de nutriments et aux quantités idéales pour que les vins produits soient d'une qualité exigeante et offrent des avantages aux consommateurs. C'est pourquoi TECH a développé un programme 100 % en ligne qui approfondit les variétés de vin afin de mettre à jour les connaissances des diplômés en Nutrition 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 qui influencent l'élaboration de vins spéciaux en seulement 150 heures de formation”*

Compte tenu de la forte concurrence sur le marché du vin, les entreprises vont encore plus loin. L'objectif est de perfectionner le processus de production, de la plantation à la mise en bouteille, en veillant non seulement à l'esthétique du produit et à son goût, mais aussi à ses arômes, à sa densité et, surtout, à sa composition nutritionnelle. Tout cela nécessite le soutien de spécialistes hautement qualifiés qui connaissent les variétés de vins spéciaux et leurs caractéristiques.

C'est pourquoi TECH a conçu un programme destiné aux diplômés en Nutrition et aux autres spécialistes qui souhaitent accroître leurs compétences théoriques et pratiques et optimiser la production de vins spéciaux. Un diplôme qui poursuit la rigueur et la qualité exigées par les professionnels de l'alimentation et qui approfondit les variantes du vin, telles que les bonbons naturels, les vins de liqueur et les vins de voile, parmi beaucoup d'autres. En outre, ce programme bénéficie de l'appui et de l'approbation d'un groupe de professeurs expérimentés dans le domaine, qui ont été soigneusement sélectionnés pour préparer les contenus et transmettre les connaissances aux étudiants.

En outre, TECH a intégré un ensemble d'outils pédagogiques innovants qui font du diplôme universitaire une expérience agile et enrichissante. Grâce à cela, l'accès à ce programme est universel et les étudiants pourront apprendre quelle que soit leur situation, grâce à la flexibilité des horaires et des déplacements offerte par TECH. De plus, les spécialistes disposeront d'un guide de référence téléchargeable qui, une fois sauvegardé sur leur appareil électronique, pourra être consulté même sans connexion internet.

Ce **Certificat en Production de Vins Spéciaux** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses principales caractéristiques sont :

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en innovation dans le domaine de l'Ingénierie (Enologie et de la 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
- Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'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 n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*N'attendez plus, démarquez-vous des autres nutritionnistes du secteur viticole en apprenant à mieux connaître chacun des composants et les lieux d'origine des vins liquoreux”*

“

*Vous ne maîtrisez pas encore la composition des vins tardifs ? Participez au contrôle des sucres et des acides, grâce aux connaissances théoriques et pratiques apportées par ce programme”*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des 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. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Les vins doux naturels à pourriture noble et les vins de voile sont le plus souvent élevés de manière biologique. Faites la promotion de ce système grâce aux connaissances offertes par TECH.*

*Vous souhaitez améliorer vos compétences dans le secteur vitivinicole ? Apprenez-en plus sur les différentes catégories de vin pour contribuer à la qualité des résultats.*



# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Production de Vins Spéciaux est d'élargir et d'actualiser les connaissances des diplômés en Nutrition et des autres professionnels intéressés par la composition chimique et nutritionnelle des vins spéciaux. Un programme qui vise à perfectionner les compétences des spécialistes, afin qu'ils soient en mesure de projeter leur intérêt pour la distinction des vins et de déterminer avec assurance chacune des typologies et leur classification. Pour ce faire, le diplôme initiera les étudiants aux variétés de vins de liqueur, de vins fortifiés, de vins doux naturels et à leur vieillissement, entre autres.





“

*Atteignez vos objectifs et influencez la quantité de calories dans les vins spéciaux, en préservant leur qualité et en améliorant le produit final”*



## 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 qui permettent de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donné
- ♦ 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





## Objectifs spécifiques

---

- 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

“

*Inscrivez-vous dès maintenant et découvrez par vous-même toutes les facilités que TECH vous offre pendant les 6 semaines de formation académique”*

# 03

## Direction de la formation

Afin de développer le contenu de ce diplôme de manière fiable et de transmettre efficacement les connaissances théoriques et pratiques, TECH s'est appuyé sur une équipe professionnelle expérimentée dans le domaine du vin. Il s'agit d'experts en Nutrition, qui travaillent depuis des années dans ce secteur et ont reçu de nombreuses récompenses. De plus, les étudiants pourront les contacter par l'intermédiaire du Campus Virtuel, afin qu'ils puissent répondre à toutes les questions relatives au sujet. Tout l'apprentissage est centré sur l'étudiant et ses besoins, afin qu'il soit possible de suivre le diplôme et de le combiner avec d'autres activités quotidiennes.



“

*Allez-vous manquer l'occasion d'apprendre avec des spécialistes versés dans les vins non répétables ? Découvrez les avantages nutritionnels de ce produit grâce à son orientation académique”*

## 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
- ◆ 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 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

### 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

# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Production de Vins Spéciaux a été élaboré sous la direction d'experts qui travaillent dans le domaine de la viticulture et qui se sont perfectionnés pendant des années dans ce domaine agricole. En outre, TECH met à la disposition des étudiants de nombreux matériels audiovisuels sous différents formats : résumés vidéo, activités et simulations de cas, entre autres, afin de rendre le diplôme plus dynamique. De cette manière, TECH vise à tirer le meilleur parti des étudiants et à accélérer le processus académique en seulement 150 heures. Pour ce faire, la méthodologie *Relearning* dont cette Université est pionnière, dispense les étudiants des heures de mémorisation et facilite l'assimilation des contenus de manière graduelle et simple.







“

*Vous voulez devenir un spécialiste de la vinification des vins de liqueur ? Etudiez les régions où l'élevage des vins de liqueur est le plus courant et le plus reconnu”*

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

- 1.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 1.2. Vinification des vins de liqueur: vins fortifiés. paramètres de maturation du raisin
- 1.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. processus de vinification: le vin fortifié
- 1.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. procédés de vinification: vieillissement
- 1.5. Vins de voile: variétés et zones de production
- 1.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production
- 1.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin
- 1.8. Vins doux naturels: procédés de production
- 1.9. Autres vins doux: vins doux naturels. La pourriture noble
- 1.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendange tardive





“

*Un diplôme destiné à des professionnels comme vous, désireux de parfaire leurs connaissances sur les vins spéciaux pour l'identification des nutriments dans leur composition”*

# 05

# Méthodologie

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

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple 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”*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard”*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*



Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée 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.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



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



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation 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 online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

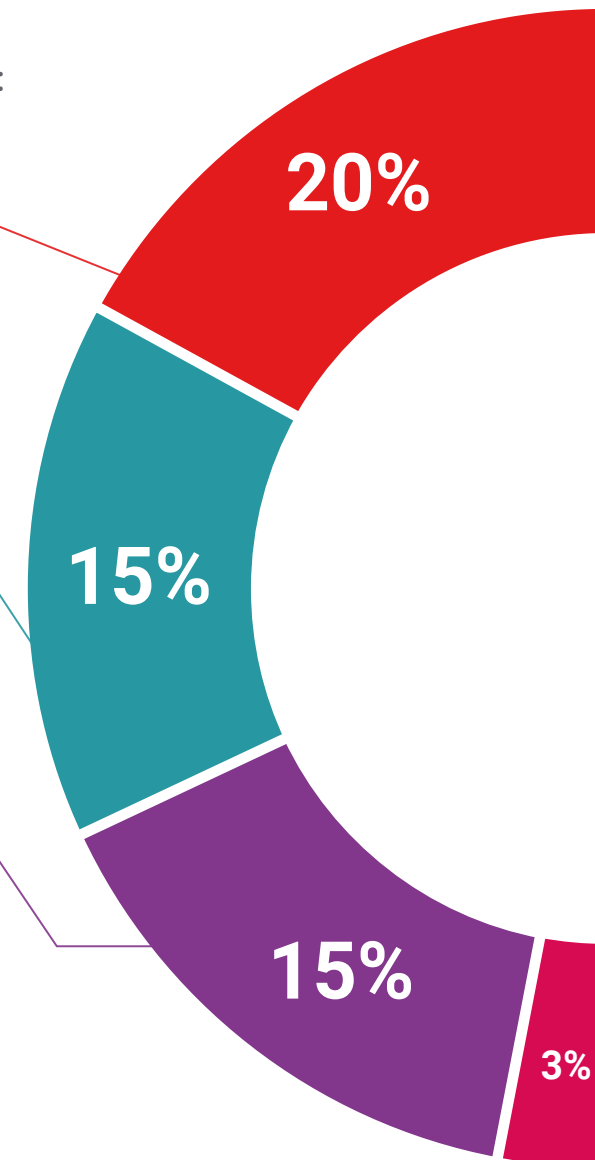
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

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.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### 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.



#### 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.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 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 obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à remplir des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Production de Vins Spéciaux** contient le programme scientifique 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.**



\*Apostille de La Haye Dans le cas où l'étudiant demande que son diplôme sur papier soit obtenu avec l' Apostille de La Haye, TECH EDUCATION prendra les mesures appropriées pour l'obtenir, moyennant un supplément.



**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

