

Certificat Avancé

Viticulture





Certificat Avancé

Viticulture

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-viticulture

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 20

04

Structure et contenu

page 26

05

Méthodologie

page 34

06

Diplôme

page 42

01

Présentation

Le changement climatique fait des ravages dans l'industrie agroalimentaire. Les températures élevées menacent les cultures et, surtout, leur composition nutritionnelle. Pour apporter des solutions dans le paradigme œnologique avancé, les entreprises ont besoin de professionnels qui maîtrisent les caractéristiques organoleptiques des moûts et qui valorisent les réserves d'eau et les plantations. C'est pourquoi TECH a mis au point un programme qui aborde les variétés viticoles à différents moments, afin que les spécialistes comprennent que l'environnement est un facteur clé pour la récolte du raisin et qu'ils axent leur carrière professionnelle sur la durabilité. Tout cela, grâce à une qualification dans un format 100% en ligne qui est adapté aux étudiants.



“

Avec ce Certificat Avancé, vous maîtriserez les paramètres de maturation des raisins rouges et blancs et les variétés de vin qui nécessitent des styles d'élaboration différents et qui interviennent dans la valeur nutritionnelle du produit"

L'agriculture biologique a été proposée comme solution à la forte pression de production dans cette région. De plus, ce type de plantation tient compte de la biodiversité et va donc s'appuyer sur tous les bienfaits de la vigne. Il s'agit de formules respectueuses qui cherchent à préserver les gènes du fruit que les intrants chimiques ont tendance à endommager. Tout cela dans le but d'obtenir un produit beaucoup plus naturel, doté des propriétés qui rendent le vin bénéfique.

La maîtrise des processus de vinification et des nouvelles technologies doit être l'objectif à atteindre par les organisations qui s'occupent de sa production. Cependant, le rythme effréné de l'industrie et sa forte croissance poussent les entreprises à chercher des alternatives économiques à la lenteur de la production du produit, qui, dans la plupart des cas, nuit à l'offre finale à long terme. La qualité du vin dépend des processus naturels et artificiels, de la première étape à la mise en bouteille.

Afin de former des diplômés en génie œnologique et d'autres professionnels intéressés par cette discipline, TECH a mis au point un diplôme complet de 6 mois qui traite de la disponibilité des nutriments pour les vignes et se concentre sur la résolution des situations de stress inutiles pour la culture. Tout cela, à travers un mode 100% en ligne qui offre des facilités et de la flexibilité aux étudiants pour suivre le Certificat Avancé de n'importe où et à n'importe quel moment, en ayant seulement un appareil électronique et une connexion Internet.

Ce **Certificat Avancé en Viticulture** 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 en nutrition, gastronomie et chimie
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations sanitaires 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
- Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous apprendra non seulement à comprendre les cépages et les styles de vin, mais qui fera de vous un professionnel pluridisciplinaire capable de fournir des solutions agricoles"

“

Grâce aux connaissances que vous apportera le programme TECH, vous serez en mesure de participer au changement biologique dans les plantations et d'observer les nombreux composants que le sol apporte au produit vinicole"

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.

Vous n'êtes pas encore familiarisé avec les nouvelles opérations en vert ? Rejoignez ce Certificat Avancé pour maîtriser l'éraflage et l'ébourgeonnage à des stades clés du développement du raisin.

En seulement 6 mois, vous perfectionnerez vos compétences en matière de répartition des grappes et de cycle végétatif de la vigne.



02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Viticulture a pour objectif de fournir une formation complète aux diplômés en nutrition et autres professionnels intéressés par la vendange, afin qu'ils puissent élargir leurs compétences dans les techniques d'analyse des composés du raisin et du vin. En outre, TECH a fait appel à une équipe d'enseignants spécialisés qui fournira aux étudiants les clés des propriétés du vin en fonction de ses variétés. Il s'agit d'une opportunité unique et d'une expérience académique inédite grâce à laquelle, par le biais d'un enseignement 100% en ligne, les étudiants pourront acquérir de plus grandes compétences pour leur travail dans l'industrie alimentaire.



“

Après le diplôme, vous serez en mesure d'utiliser les connaissances acquises sur la composition des raisins et du vin et leur évolution pour prendre des décisions en matière de pratiques et de traitements œnologiques"



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 d'une protection de l'environnement basée sur 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 néfastes qu'ils peuvent apporter au vin
- ♦ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ♦ Déterminer le large éventail de 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 de pointe afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ♦ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ♦ Déterminer les variétés utilisées ou ayant un 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 les connaissances en matière de fabrication de barriques
- ♦ Présenter l'importance de la chauffe des barriques
- ♦ Approfondir l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le faire
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

Module 1. Viticulture

- ♦ Approfondir les connaissances en matière de gestion des exploitations viticoles
- ♦ Développer la connaissance du terroir en tant qu'élément fondamental de l'expressivité des vins
- ♦ Traitement respectueux de la santé du vignoble
- ♦ Transmettre l'importance des soins de santé de la vigne
- ♦ Éviter les mauvaises pratiques en matière de gestion des cultures
- ♦ Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits biologiques
- ♦ Gérer correctement les coûts et les revenus d'un vignoble

Module 2. Composée du raisin et du vin. Techniques d'analyse

- ♦ Examinez les bases de la chimie générale, inorganique et organique et leurs applications dans le processus de vinification
- ♦ Être capable d'organiser et de contrôler la transformation du raisin en vin en fonction du type de produit à élaborer
- ♦ Être capable d'utiliser les connaissances acquises sur la composition du raisin et du vin et leur évolution pour prendre des décisions sur les pratiques et les traitements œnologiques
- ♦ Être capable de choisir et d'effectuer les analyses nécessaires au contrôle des matières premières, des produits œnologiques, des produits intermédiaires du processus de vinification et des produits finaux
- ♦ Découvrir de nouvelles possibilités analytiques pour acquérir une connaissance approfondie de la composition chimique des raisins et du vin

Module 3. Vinification des vins blancs et rosés

- ♦ Approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs
- ♦ Développer les connaissances œnologiques qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases 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 pour la vinification
- ♦ Déterminer les procédés de nettoyage des vins blancs
- ♦ Établir les nouvelles tendances en matière de production de vin blanc

Module 4. Vinification des vins rouges

- ♦ Approfondir les connaissances sur les particularités des différents cépages rouges
- ♦ Développer les connaissances sur la gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ♦ Approfondir la connaissance des processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ♦ Analyser en profondeur chaque étape de la vinification
- ♦ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ♦ Développer en détail l'importance du vieillissement en fûts de chêne
- ♦ Bien gérer l'utilisation des produits œnologiques

03

Direction de la formation

TECH a fait appel à une équipe professionnelle qui travaille dans des laboratoires chimiques et qui est composée de docteurs en agriculture et d'experts en gastronomie, qui ont une grande expérience dans le secteur. Grâce à leur incorporation, les étudiants ne disposeront pas seulement de connaissances théoriques, mais pourront également acquérir les clés de l'action des professionnels sur le terrain réel de l'œnologie. Grâce à cette qualification, les étudiants identifieront les analyses nécessaires au contrôle des matières premières, des produits œnologiques, des intermédiaires dans le processus de vinification et des résultats finaux.



“

Rejoignez une équipe pédagogique avec laquelle vous découvrirez les possibilités analytiques de la composition chimique du raisin et du vin"

Direction



Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ Directrice générale de Bodegas Cepa 21
- ◆ Directrice générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Directrice financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Chef de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ◆ 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

M. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsable de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable de la Viticulture à Bodegas Cepa 21
- ◆ Gestionnaire de la Viticulture chez GIVITI
- ◆ Diplômé en ingénierie et Science Agronomique de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Master en Viticulture et Oenologie de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller en Gestion Intégrée des Organismes Nuisibles
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller du Registre Officiel des Producteurs et Exploitants de Moyens de Défense Phytosanitaire

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
- ◆ 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
- Assistant 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 d'œnologie de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- MBA en gestion d'entreprises viticoles à l'école de commerce de la chambre de commerce de Valladolid

Mme Molina González, Silvia

- Directrice des opérations de Bodegas Cepa 21
- Directrice 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 Proderreg
- Diplômée en œnologie et en ingénierie agricole et agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- Spécialisation en leadership et travail d'équipe à l'École technique supérieure d'ingénierie agricole de Palencia

Mme Arranz Núñez, Beatriz

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



Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous apprendra non seulement à comprendre les cépages et les styles de vin, mais qui fera de vous un professionnel pluridisciplinaire capable d'apporter des solutions agricoles"

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Viticulture a été conçu par des experts du domaine qui vous transmettront leurs connaissances à travers un contenu audiovisuel facile à assimiler et qui vous préparera à l'action réelle dans l'environnement de travail par le biais de simulations de cas. En outre, TECH a intégré la méthodologie innovante de *Relearning* qu'elle a mise au point afin d'exempter les étudiants des longues heures de mémorisation que l'on trouve couramment dans d'autres programmes conventionnels. Grâce à ce système, les spécialistes pourront assimiler les contenus de manière simple et progressive, en suivant le diplôme sans négliger d'autres domaines de leur vie.



“

Apprenez en profondeur les caractéristiques différenciées des processus d'élaboration des vins blancs et rouges afin de vous distinguer des autres professionnels grâce à une étude qui vous placera dans des positions stratégiques sur le marché du travail"

Module 1. Viticulture

- 1.1. Préparation de la plantation
- 1.2. Choix correct des porte-greffes de la vigne
- 1.3. Taille
- 1.4. Entretien des sols
- 1.5. Ravageurs et maladies rationnels
- 1.6. Gestion de l'irrigation
- 1.7. Opérations en vert
- 1.8. Maturation et récolte
- 1.9. Notions de physiologie de la vigne
- 1.10. Régions viticoles du monde

Module 2. Composée du raisin et du vin. Techniques d'analyse

- 2.1. Composants du raisin et leur répartition dans la grappe
- 2.2. Composition chimique du moût et du vin
- 2.3. Acides organiques
- 2.4. Polyphénols
- 2.5. Sucres
- 2.6. Composés azotés
- 2.7. Arômes et autres composés volatils
- 2.8. Enzymes
- 2.9. Analyse œnologique classique
- 2.10. Analyse œnologique avancée

Module 3. Vinification des vins blancs et rosés

- 3.1. Cépages blancs et styles de vin
- 3.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 3.3. Réception des raisins blancs
- 3.4. Actions préfermentaires
- 3.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
- 3.6. Contrôle de températures
- 3.7. Autres fermentations et élevage des vins blancs
- 3.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs.
- 3.9. Mise en bouteille
- 3.10. Fermentations spéciales



Module 4. Vinification des vins rouges

- 4.1. Variétés de raisins rouges
- 4.2. Paramètres de maturation des teintures
- 4.3. Réception des raisins rouges
- 4.4. Fermentation alcoolique des vins teintures
- 4.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 4.6. Fermentation malolactique
- 4.7. Vieillessement des vins rouges
- 4.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 4.9. Processus de vieillessement des bouteilles
- 4.10. Fermentations spéciales

“

Un diplôme conçu pour des professionnels comme vous, engagés dans leur métier et désireux de perfectionner les techniques d'analyse du vin afin d'offrir un produit de meilleure qualité"

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.

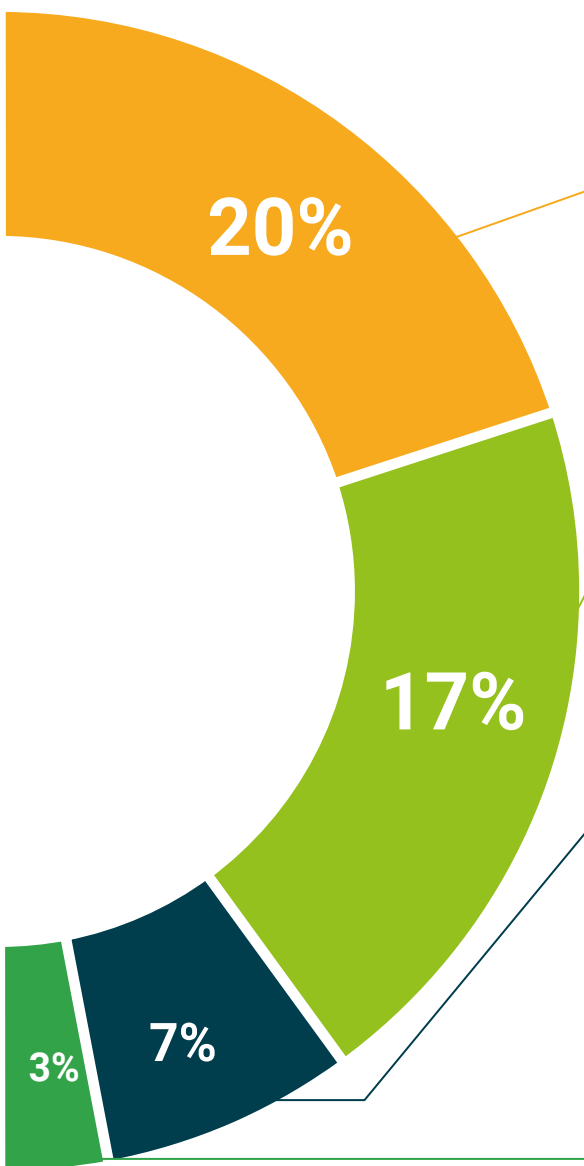
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Avancé en Viticulture 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 remplir des formalités administratives"

Ce **Certificat Avancé en Viticulture** 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 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 Viticulture**

Heures Officielles: **600 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.un supplément.

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



Certificat Avancé

Viticulture

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

Certificat Avancé

Viticulture

