

Certificat

Packaging Gourmet et Vinicole



Certificat Packaging Gourmet et Vinicole

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/design/cours/packaging-gourmet-vinicole

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

Il existe des secteurs de marché dans lesquels la conception des emballages doit refléter une expérience sensorielle et recréer des moments spéciaux uniques. C'est le cas du secteur des vins et des produits gastronomiques, inclus dans un marché de produits haut de gamme qui sont consommés absolument pour le plaisir et généralement lors d'occasions mémorables; il est donc essentiel de manier les techniques appropriées qui rendent le produit remarquable aux sens de ce client idéal. Il est donc nécessaire pour le professionnel en charge de la conception des *Packaging* de mettre à jour ses connaissances. C'est pour cette raison que ce programme 100% en ligne a été créé avec la méthodologie la plus innovante basée sur le *Relearning*.





“

La priorité esthétique et fonctionnelle dans la conception d'emballages pour la gastronomie et le vin nécessite la maîtrise des techniques appropriées à ce secteur. Développez toute votre créativité et faites-le comme un expert"

Les caractéristiques particulières du vin et des produits gastronomiques impliquent de prendre en compte l'esthétique, la sécurité et la fonctionnalité de leur emballage. L'utilisation du verre et les informations obligatoires et spécifiques devant figurer sur leurs étiquettes, la palette de couleurs et l'emballage secondaire pour leur transport et leur distribution corrects. Par conséquent, la conception du logo et le choix des couleurs et de la typographie des étiquettes, ainsi que l'utilisation de papier et de capsules de fermeture protectrices, sont de la plus haute importance.

Ce diplôme en emballage gourmet et vinicole approfondit le style de ses conceptions, en approfondissant les bases du design pratique et esthétique, les valeurs complémentaires, la conception du logo, les contenus de ce type de produit qui ne doivent pas manquer sur l'étiquette, comprendre l'importance de la préservation de la qualité, évoquer le sens du goût à travers les yeux, les différents matériaux utilisés pour l'emballage gourmet et vinicole, entre autres aspects qui seront développés au cours du processus d'apprentissage.

Tout cela, en seulement 6 semaines, à travers une méthodologie d'étude innovante, totalement en ligne, basée sur le *relearning*, qui permet au professionnel de recevoir une formation continue et efficace à travers une variété de ressources multimédias et de contenus spécialisés disponibles dès le premier jour pour être révisés ou téléchargés depuis n'importe quel dispositif avec une connexion internet. Avec l'aide d'experts professionnels, qui vous aideront à atteindre vos objectifs de professionnalisation.

Ce **Certificat en Packaging Gourmet et Vinicole** contient le programme académique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par des experts Conception, Marketing et en Communication
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Des exercices où le processus d'auto-évaluation peut être réalisé pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ◆ Des cours théoriques, des questions à l'expert, des forums de discussion sur des sujets controversés et un travail de réflexion individuel
- ◆ Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Améliorez vos compétences pour évoluer dans la conception d'emballages pour le vin et les produits gastronomiques, grâce à ce programme de remise à niveau 100% en ligne"

“

Apprenez à gérer les aspects casuistiques et techniques des emballages de vins et de produits gastronomiques. Trouvez l'équilibre entre le design fonctionnel et l'esthétique"

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

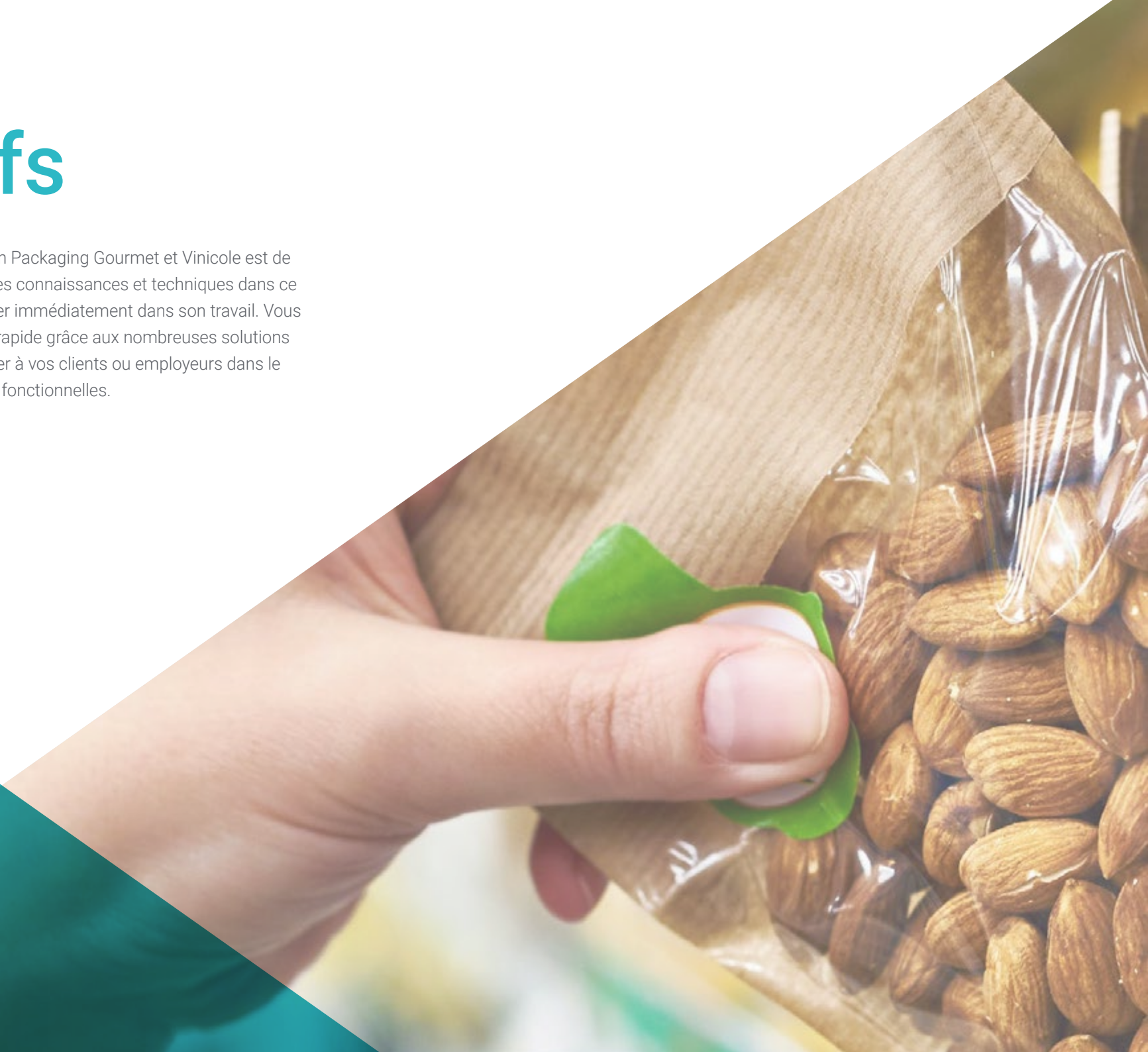
Comprendre l'importance du design des étiquettes et du choix des matériaux pour la conception des emballages des produits gastronomiques et vinicoles.

TECH offre une proposition pédagogique adaptée et conçue pour mener l'ère numérique.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Packaging Gourmet et Vinicole est de fournir au professionnel les dernières connaissances et techniques dans ce domaine, afin qu'il puisse les intégrer immédiatement dans son travail. Vous pourrez connaître une progression rapide grâce aux nombreuses solutions avancées que vous pourrez proposer à vos clients ou employeurs dans le développement d'idées créatives et fonctionnelles.



“

Vous souhaitez vous spécialiser dans la conception d'emballages pour le vin et les produits gastronomiques? Ce Certificat est fait pour vous. Inscrivez-vous et obtenez votre diplôme en 6 semaines"



Objectifs généraux

- ◆ Maîtriser les outils de Conception de *Packaging* et d'illustration numérique grâce à l'utilisation d'Adobe Illustrator
- ◆ Création d' une identité visuelle conceptuelle, expérimentale et/ou commerciale adaptée à tous types de produits
- ◆ Gérer un projet de *Packaging* complet et un Portfolio personnalisé
- ◆ Assimiler la chaîne de valeur du produit de manière intégrale: de sa conception à l'ouverture de l'emballage à domicile ou à la vente en magasin
- ◆ Générer des stratégies de *Branding* et de marketing grâce à l'utilisation du *Big Data* et à une évaluation continue
- ◆ Concevoir toutes les structures de *Packaging* avec une connaissance avancée de leurs matériaux et de leurs applications dans la vie réelle
- ◆ Manipuler l' *Ecopackaging* et les matériaux impliqués dans la conception de l'emballage des produits
- ◆ Appliquer le design de *Packaging* des produits de grande consommation aux cosmétiques, aux bijoux ou aux produits gastronomiques et au marché du *Packaging* de luxe





Objectifs spécifiques

- ◆ Incorporer les traditions familiales et la recréation de bons moments dans un produit conçu comme une partie intangible du patrimoine culturel de notre pays
- ◆ Gérer la casuistique et les aspects techniques de l'emballage des vins et des produits gastronomiques, en trouvant un équilibre entre le design fonctionnel et l'esthétique
- ◆ Maîtriser les matériaux qui composent le *Packaging* des produits tels que les bouchons, le verre et les emballages secondaires
- ◆ Concevoir l'étiquette selon une architecture d'information qui tient compte des labels de qualité et reflète la personnalité de la marque
- ◆ Gérer l'expérience utilisateur en comprenant qu'il s'agit d'une expérience sensorielle dans laquelle le sens du goût doit également entrer par les yeux

“

Apprenez à recréer des expériences mémorables pour les consommateurs grâce à la conception de l'emballage de ces produits”

03

Direction de la formation

L'équipe pédagogique de ce programme a été exhaustivement sélectionnée par TECH pour donner un label de qualité à son contenu. Des professionnels de haut niveau, experts en communication, en arts visuels et en marketing, se chargeront de transmettre toutes leurs connaissances et leur expérience, à travers des méthodes innovantes, afin que l'étudiant apprenne efficacement les sujets d'étude et parvienne à les intégrer parallèlement à sa performance professionnelle.





“

*Des experts professionnels
apportent un label de qualité
au contenu de ce programme”*

Direction



Dr García Barriga, María

- ♦ Doctorat en design et données marketing
- ♦ Communicateur à RTVE
- ♦ Communicateur à Telemadrid
- ♦ Conférencier universitaire
- ♦ Auteur de Le motif de l'éternité: création d'une identité en spirale pour l'automatisation des tendances de la mode
- ♦ Campagnes de communication, marketing et social. Patrimoine artistique - Marketing numérique
- ♦ Rédacteur en chef. Chroma Press
- ♦ Chargée de compte en marketing et médias sociaux. Servicecom
- ♦ Rédacteur de contenu Web. Premium Difusion, Journal XXIème siècle et Magazine Of Manage
- ♦ Doctorat, Design et Marketing Data. Université Polytechnique de Madrid
- ♦ Diplôme en sciences de l'information, communication, marketing et publicité. Université Complutense de Madrid
- ♦ Diplôme de troisième cycle en marketing et communication dans les entreprises de mode et de luxe. Université Complutense de Madrid
- ♦ Certificat en analyse de données et créativité avec Python en Chine
- ♦ MBA Fashion Business School, l'école de commerce de la mode de l'université de Navarre

Professeurs

Mme Macías, Lola

- ◆ Consultant en internationalisation chez Thinking Out
- ◆ Consultant en internationalisation agréé par l'Institut valencien de la compétitivité des entreprises
- ◆ Coordinateur de l'Observatoire du Marché Textile AITEX
- ◆ Professeur de commerce international et de marketing et publicité à l'Université européenne de Valence
- ◆ Professeur d'internationalisation et de gestion stratégique des entreprises à l'université CEU Cardenal Herrera
- ◆ Docteur en marketing de l'Université de Valence
- ◆ Diplômé en administration et gestion des affaires de l'université de Valence.
- ◆ Maîtrise en gestion et administration des sociétés commerciales de l'Université de Paris
- ◆ Maîtrise en formation des enseignants du secondaire, du baccalauréat et de la formation professionnelle de l'Université catholique de Valence.
- ◆ Master en mode, gestion et opérations de design de l'AITEX

04

Structure et contenu

Ce diplôme a été conçu pour le professionnel d'aujourd'hui qui travaille dans le monde du design et souhaite se concentrer sur le secteur du *Packaging*, avec un programme spécialisé dans l'emballage des produits gastronomiques et des vins, pour la maîtrise des techniques, des outils et le développement des compétences avec une mise en œuvre efficace. Grâce aux exercices pratiques et au contenu interactif qui rendent l'expérience utilisateur beaucoup plus agile, disponible dès le premier jour pour le téléchargement ou la consultation à partir du campus virtuel moderne de TECH.



“

La méthodologie en ligne, basée sur le Relearning, vous aidera à atteindre votre objectif bien plus tôt que prévu”

Module 1. Packaging et vins gourmets

- 1.1. Principes de base du *Packaging* gourmet
 - 1.1.1. Conception pratique et esthétique
 - 1.1.2. L'utilisation du verre et du carton
 - 1.1.3. L'ergonomie de l'emballage
- 1.2. L'architecture de l'information
 - 1.2.1. Priorité: esthétique ou fonctionnelle
 - 1.2.2. Valeurs complémentaires
 - 1.2.3. Le message à transmettre
- 1.3. La conception du logo
 - 1.3.1. L'isotype
 - 1.3.2. L'isologotype
 - 1.3.3. L'étiquette
- 1.4. Contenu essentiel des *Packaging* gourmet et viticoles
 - 1.4.1. L'appellation d'origine
 - 1.4.2. Description du produit
 - 1.4.3. Marques de qualité spécifiques
- 1.5. Les propriétés du vin et des produits gastronomiques
 - 1.5.1. La préservation de la qualité
 - 1.5.2. La préservation du goût
 - 1.5.3. La présentation
- 1.6. La personnalité des marques gourmandes et viticoles
 - 1.6.1. L'héritage familial
 - 1.6.2. Inspirer le bon temps
 - 1.6.3. Le sens du goût passe par les yeux
- 1.7. L'étiquette
 - 1.7.1. Typologie du papier
 - 1.7.2. Propriétés du papier
 - 1.7.3. Informations complémentaires (*In Focus*: l'utilisation de papier recyclé sur les étiquettes)



- 1.8. Liège
 - 1.8.1. Qualité du bouchon
 - 1.8.2. Le liège naturel, le *Twin-Top*, le liège aggloméré et le liège colmaté.
 - 1.8.3. Impression sur le bouchon de liège (Procork, T-Cork, Cava ou Multipieza)
- 1.9. Verre
 - 1.9.1. Moules et formes en verre
 - 1.9.2. Hauteur et couleur des bouteilles
 - 1.9.3. Le design des capsules de fermeture protectrice
- 1.10. Les emballages gourmands
 - 1.10.1. Le produit en vue
 - 1.10.2. Un étiquetage clair, lisible et soigné
 - 1.10.3. Conception de la fraîcheur

“ *Inscrivez-vous dès maintenant et réalisez votre formation en conception d'emballages pour la gastronomie et le vin. Démarquez-vous avec de nouvelles compétences dans votre environnement de travail*”



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 apprendrez 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 des 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 de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



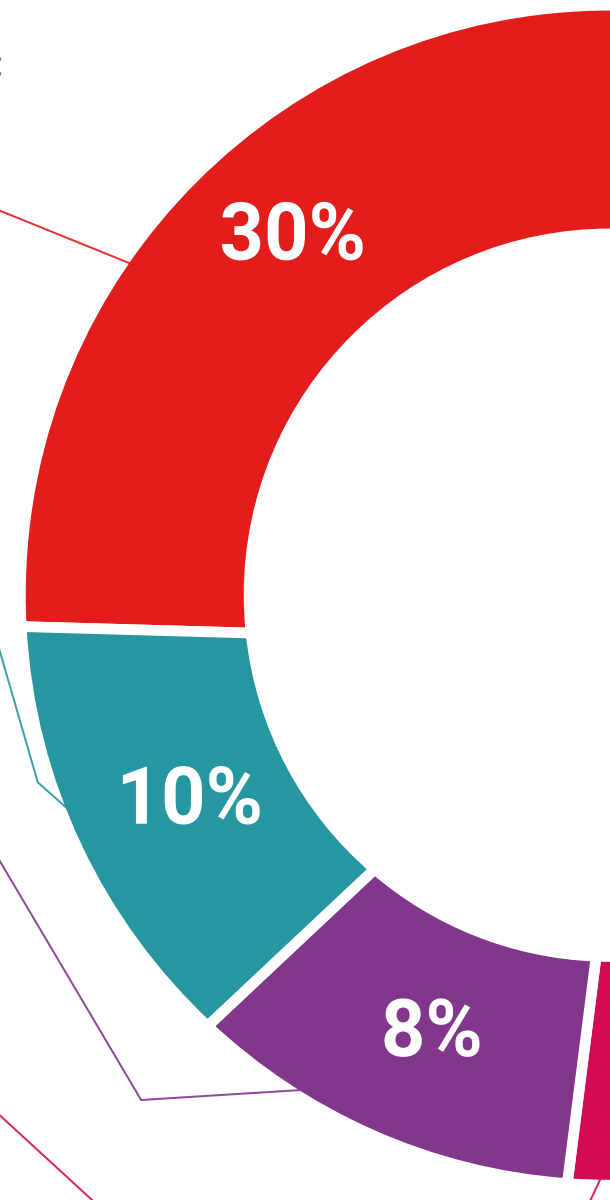
Pratiques en compétences et aptitudes

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 Packaging Gourmet et Vinicole vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Terminez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans avoir à vous soucier des voyages ou de la paperasserie”

Ce **Certificat en Packaging Gourmet et Vinicole** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré 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 Packaging Gourmet et Vinicole**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**



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
Packaging Gourmet
et Vinicole**

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Packaging Gourmet et Vinicole

