

Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins





Certificat Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé à: **diplômés, titulaires d'un certificat ou d'un diplôme universitaire ayant obtenu un diplôme dans le domaine des sciences sociales, administratives et commerciales.**

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/degustation-reconnaissance-defauts-vins

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Structure et contenu

page 18

06

Méthodologie

page 24

07

Profil de nos étudiants

page 32

08

Direction de la formation

page 36

09

Impact sur votre carrière

page 40

10

Bénéfices pour
votre entreprise

page 44

11

Diplôme

page 48

01 Accueil

Des dégustateurs les plus spécialisés aux illustres critiques de vin tels que Robert Parker, James Suckling, Jancis Robinson ou Tim Atkin, ils utilisent leurs sens de la vue, de l'odorat et du goût pour évaluer les meilleurs vins. Un processus basé sur la dégustation, où des critères tels que les arômes, la couleur et la saveur en bouche sont pris en compte. C'est un art qui exige une connaissance approfondie des caractéristiques des vins et des méthodes utilisées pour les apprécier. Dans cette optique, TECH propose une qualification qui fournit aux professionnels du tourisme les informations les plus récentes sur l'analyse sensorielle et les altérations organoleptiques. Le tout dans un programme 100% en ligne, enseigné par de véritables experts en œnologie, dotés d'une vaste expérience dans des caves de haut niveau.



Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins.
TECH Université Technologique



“

Devenez un expert de la dégustation des vins et de la détection des altérations organoleptiques grâce à TECH”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95 % | des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Chez TECH, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

+100 000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.

TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10 000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez avec les meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



Chez TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.

05

Accès à un puissant réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde : la communauté de TECH Université Technologique.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Ce Certificat a été conçu par une équipe reconnue d'œnologues spécialisés ayant une grande expérience de l'œnologie et de la dégustation. Ainsi, les étudiants auront accès à un programme qui leur permettra de progresser professionnellement dans le secteur de l'œnotourisme, grâce à des contenus avancés sur les procédures d'analyse sensorielle et la reconnaissance des défauts du vin. Le tout avec un contenu éducatif innovant accessible 24 heures sur 24, à partir de n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion Internet.



“

Ce programme vous permettra de maîtriser les principales procédures d'analyse sensorielle du vin"

**TECH considère les objectifs de ses étudiants comme les siens.
Ils collaborent pour les atteindre.**

Le **Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins** formera l'élève à:

01

Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique

04

Éviter la production de vins au goût herbacé, en déterminant le moment optimal de la récolte et l'élimination des composés verts de la grappe de raisin

02

Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous les types de vins (secs, doux, pétillants)



03

Déterminer la température de conservation et de service d'un vin, ainsi que la nécessité ou non de le décanter

05

Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir

06

Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin au cours des différents processus de vinification et pendant l'élevage. Apprendre à éviter l'évolution accélérée des vins

08

Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues aux micro-organismes. Savoir quand elles peuvent se produire et comment les corriger

09

Promouvoir l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

07

Prévenir la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment pendant le séjour du vin en bouteille

10

Identifier les altérations organoleptiques du vin



05

Structure et contenu

Ce diplôme universitaire consiste en un programme avancé, conçu pour les professionnels du secteur du tourisme, afin qu'ils élargissent leur champ d'action vers les entreprises d'œnotourisme ou celles qui se concentrent sur le vin en tant qu'attraction pour les visiteurs. Pour cette raison, ce programme se concentre sur la fourniture des contenus les plus avancés et les plus récents sur les principales altérations du vin détectées par les sens et les procédures de dégustation.



“

En seulement 6 semaines, vous obtiendrez les informations clés pour orienter vos projets touristiques vers des dégustations de vins dans la grande diversité des vins"

Plan d'études

Ce Certificat a été conçu pour offrir les connaissances les plus exhaustives en matière de dégustation et de reconnaissance des défauts des vins en 150 heures de cours. Une expérience d'apprentissage de premier ordre obtenue grâce au syllabus développé par une équipe de spécialistes ayant une grande expérience dans le secteur vitivinicole.

Ainsi, les étudiants auront accès à des contenus avancés qui les conduiront à approfondir les différentes altérations organoleptiques dérivées du raisin, des composés soufrés, des enzymes oxydatives et des levures. De plus, grâce au matériel pédagogique multimédia, aux lectures essentielles et aux études de cas, vous pourrez approfondir les procédures d'analyse sensorielle réalisées lors des dégustations.

Tout cela dans le cadre d'une approche théorique-pratique, qui vous permettra en seulement 6 semaines de réaliser un apprentissage qui enrichira vos initiatives commerciales dans le secteur du tourisme. En outre, cette qualification vous permettra de combiner parfaitement vos responsabilités quotidiennes, compte tenu de la flexibilité et de la commodité d'accès.

Le professionnel n'a besoin que d'un appareil électronique avec une connexion internet pour pouvoir consulter le contenu hébergé sur la plateforme virtuelle à tout moment de la journée. Ce Certificat est une occasion unique de progresser professionnellement grâce à une formation universitaire à la pointe du monde académique.

Ce Certificat se déroule sur une période de 6 semaines et se décompose en 1 module:

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins



Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

*Une expérience
éducative unique, clé et
décisive pour stimuler
votre développement
professionnel.*

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

1.1. Composition chimique du vin. répercussions organoleptiques

- 1.1.1. Acides dans le moût et le vin
- 1.1.2. Sucres du raisin et du vin
- 1.1.3. Composés phénoliques
- 1.1.4. Alcool
- 1.1.5. Composés aromatiques
- 1.1.6. Autres composants du vin

1.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin

- 1.2.1. Phase visuelle
- 1.2.2. Phase olfactive
- 1.2.3. Phase gustative
- 1.2.4. Conservation et service des différents types de vins. Décantation et aération

1.3. Altérations de la phase visuelle du vin

- 1.3.1. Changement de couleur et augmentation de la teinte
- 1.3.2. Présence de turbidité
- 1.3.3. Présence de solides ou de précipités

1.4. Modifications organoleptiques dues aux raisins

- 1.4.1. Arômes herbacés
- 1.4.2. Goûts chimiques et iodés
- 1.4.3. Goûts de terre humide ou mouillée

1.5. Altérations dues aux composés soufrés du vin et à leur réduction

- 1.5.1. Formation de composés soufrés au cours de la fermentation alcoolique
- 1.5.2. Formation de sulfure d'hydrogène et de mercaptans pendant le stockage du vin
- 1.5.3. Formation de disulfure
- 1.5.4. Goût de lumière

1.6. Changements oxydatifs dans le vin

- 1.6.1. Enzymes oxydatives du raisin
- 1.6.2. Contrôle de l'oxydation du moût et du vin
- 1.6.3. Formation d'éthanal ou d'acétaldéhyde
- 1.6.4. Formation d'acétate d'éthyle et d'autres acétates sensoriellement négatifs

1.7. Altération par les levures

- 1.7.1. Refermentation
- 1.7.2. Floraison du vin
- 1.7.3. Désacidification
- 1.7.4. Formation d'éthyl-phénols, odeur stable ou "animale"

1.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils

- 1.8.1. Goût d'amande amère
- 1.8.2. Tricholo anisole "goût de bouchon"
- 1.8.3. Tétrachloro anisole et autres composés dépréciatifs du vin

1.9. Altérations du vin par bactéries lactiques

- 1.9.1. Altération par l'acide lactique
- 1.9.2. Vin fumé ou gras
- 1.9.3. Dégradation des acides organiques
- 1.9.4. Dégradation du glycérol "amertume"

1.10. Altérations dues aux bactéries acétiques

- 1.10.1. Piqûres d'acide acétique
- 1.10.2. Dégradation des sucres
- 1.10.3. Transformation acide du vin



“ Obtenez une approche théorique et pratique des procédures de dégustation du vin et mettez-les au service de vos initiatives commerciales dans le secteur du tourisme”

06

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 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”

TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser 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”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, 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 commerciale la plus actuelle.

“

Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels”

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. 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 différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

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 école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. 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). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments 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 spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les 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.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel 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 direction d'entreprise sur 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 évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

Profil de nos étudiants

Ce Certificat a été conçu pour les diplômés universitaires et les diplômés qui ont déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et de l'économie.

La diversité des participants, avec des profils académiques différents et de multiples nationalités constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

De même, les professionnels qui, bien qu'ayant obtenu un diplôme universitaire dans d'autres domaines, possèdent une expérience reconnue dans le secteur de l'œnologie, ont également la possibilité d'obtenir cette qualification.



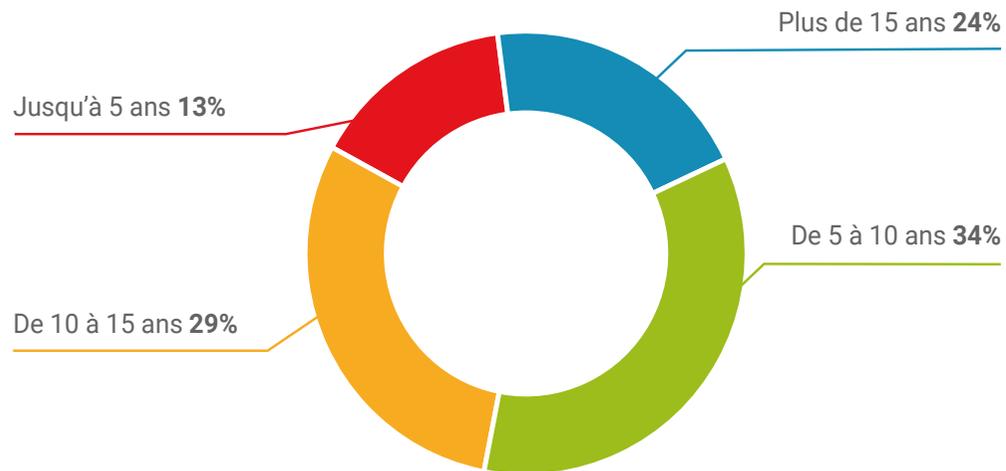
“

Soyez un spécialiste du vin et appliquez les connaissances acquises grâce à ce diplôme pour détecter les principaux défauts”

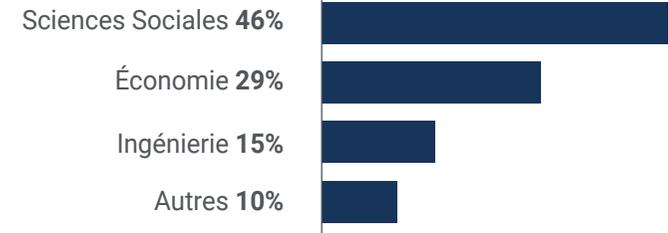
Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

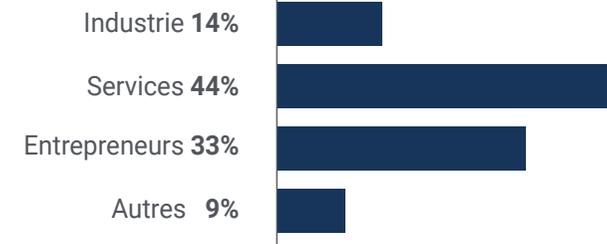
Années d'expérience



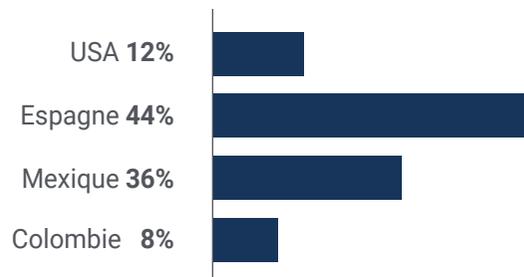
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Rodolfo Robles

Directeur d'hôtel

"Ce Certificat m'a permis d'approfondir mes connaissances sur les vins et sur la manière de détecter leur qualité par le biais d'une dégustation rigoureuse. Grâce à cette formation, j'ai pu faire évoluer mon entreprise et contribuer à de nouvelles lignes d'activité touristique axées sur la fourniture des meilleurs vins à nos clients"

08

Direction de la formation

Le personnel de direction et d'enseignement est composé d'excellents spécialistes ayant une grande expérience professionnelle dans le monde de l'œnologie. Leur expérience et leur connaissance des procédures de dégustation et des propriétés du vin se reflètent dans un programme d'études rigoureux, fondé sur des critères scientifiques. De plus, grâce à la proximité du corps enseignant, les étudiants pourront résoudre tous les doutes qu'ils pourraient avoir sur le contenu de ce programme.



“

*Les dégustateurs et œnologues du
Certificat se chargeront de vous fournir
les connaissances les plus précieuses
sur la reconnaissance des meilleurs vins"*

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
- ◆ Diplômée en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC.
- ◆ Coach exécutive par ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEOS (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

Professeurs

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- Œnologue à Viñas del Jaro
- 2ème 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

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
- 2ème œnologue à Viñas del Jaro
- 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
- Diplômée 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

09

Impact sur votre carrière

Ce Certificat a été conçu pour donner une impulsion aux professionnels du secteur touristique intéressés par la détection des produits vinicoles les plus exquis. C'est pourquoi ce programme vise à offrir les informations les plus pertinentes selon les critères les plus scientifiques, fournissant ainsi les connaissances nécessaires aux étudiants pour élargir leurs perspectives d'affaires et leurs aspirations professionnelles.





“

*Spécialisez-vous dans la détection de la qualité
des meilleurs vins avec ce Certificat”*

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins est programme intensif qui vous prépare à relever défis et à prendre des décisions dans le domaine immobilier. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous voulez vous améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, c'est l'endroit idéal pour vous.

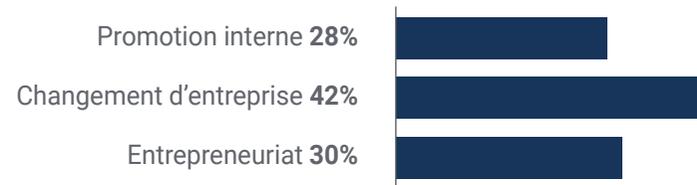
Évoluez dans votre entreprise d'œnotourisme en obtenant un diplôme universitaire qui vous permettra d'enrichir vos connaissances sur le vin.

Augmentez vos chances de promotion dans les entreprises qui valorisent les profils spécialisés en œnologie.

Heure du changement



Type de changement



Amélioration salariale

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **30%** pour nos étudiants.



10

Bénéfices pour votre entreprise

Ce Certificat permet aux étudiants d'acquérir des connaissances avancées et spécialisées qui renforcent leur professionnalisme dans le secteur du tourisme, tout en profitant aux entreprises. Cet apprentissage aura un impact direct sur les entreprises qui ont besoin de profils de plus en plus qualifiés qui contribuent aux stratégies commerciales ou facilitent l'incorporation de nouvelles lignes d'action.





“

Vos connaissances vous permettront d'améliorer votre profil professionnel en tant que spécialiste de la dégustation ayant des critères élevés en matière de sélection des vins"

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins 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.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”

Ce **Certificat en Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins** 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 Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins**

N.º d'heures officielles: **150 h.**





Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins

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

Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts des Vins

