

Certificat

Oenotechnie et Stabilisation des Vins



Certificat Oenotechnie et Stabilisation 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 de l'université, les titulaires de diplômes qui ont précédemment obtenu un diplôme dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et des affaires.

Accès au site web: www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/oenotechnie-stabilisation-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

Les Caves intègrent de plus en plus les dernières avancées en matière de dispositifs permettant une meilleure stabilisation des vins, offrant ainsi au consommateur final un produit de meilleure qualité. Parallèlement, les laboratoires concentrent leurs efforts sur l'étude de nouvelles approches analytiques des différentes techniques utilisées pour stabiliser la grande variété de vins. Un monde passionnant de clarification, de filtration et d'élimination des bactéries que TECH met à la portée des professionnels du tourisme qui souhaitent s'impliquer dans des entreprises œnotouristiques de haut niveau. Tout cela dans un programme avec des un format 100% en ligne et avec du matériel didactique le plus innovant auquel on peut accéder 24 heures sur 24, à partir d'un quel appareil électronique connecté à Internet.



Certificat en Oenotechnie et Stabilisation des Vins.
TECH Université Technologique



“

Devenez un spécialiste de la stabilisation des vins et apportez vos conseils aux entreprises du secteur oenotouristique”

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 acquerez 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

Le professionnel qui s'inscrit à ce diplôme universitaire le fait à travers un programme avancé qui lui permet d'acquérir une solide base de connaissances en matière d'Oenotechnie et Stabilisation des Vins. Cet apprentissage se fera grâce au soutien d'une équipe d'œnologues experts, qui répondront à toutes les questions concernant le programme et faciliteront ainsi la progression professionnelle des étudiants.



“

Améliorez votre profil professionnel grâce à un Certificat qui vous permettra d'acquérir les dernières techniques de stabilisation du vin"

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

Le Certificat en Oenotechnie et Stabilisation des Vins permettra à l'apprenant de:

01

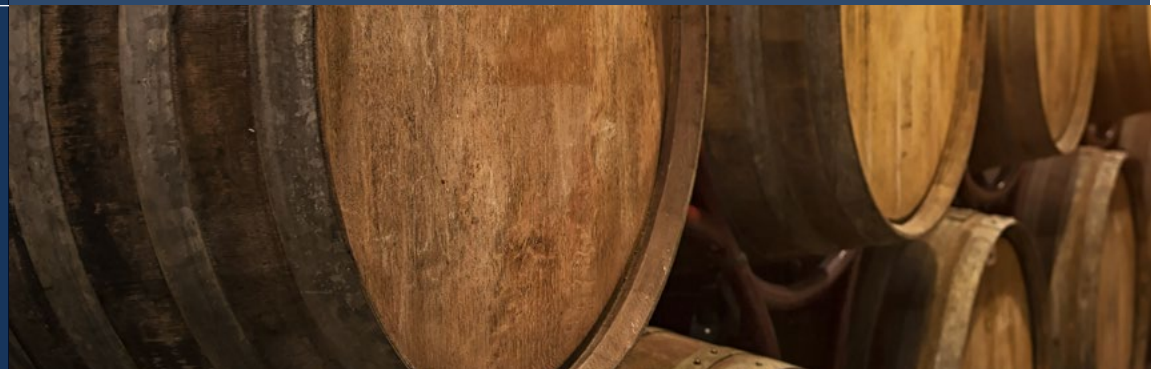
Être capable d'identifier un problème organoleptique (gustatif, aromatique ou visuel) et de le corriger au moyen des différents types de clarification

04

Éviter les mauvaises pratiques dans l'utilisation des agents de collage

02

Donner des exemples pratiques et visuels permettant d'identifier les différentes instabilités ou problèmes pouvant survenir dans un vin



03

Déterminer des solutions pour éviter les problèmes d'instabilité physico-chimique et microbiologique du vin

05

Promouvoir la connaissance des micro-organismes qui altèrent le vin et comment éviter leur développement

06

Analyser les méthodes de filtration avant la stabilisation du vin et être capable de choisir celle(s) la(les) plus appropriée(s) en fonction des objectifs à atteindre

08

Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits écologiques et non allergènes (agents de collage). Ainsi que le choix de méthodes de stabilisation moins énergivores

09

Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux

07

Sensibiliser les étudiants à l'importance de la stabilisation afin d'éviter des problèmes avec le produit final ou sa dépréciation sur le marché

10

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles



05

Structure et contenu

Ce diplôme universitaire a pour objectif d'offrir aux professionnels l'information la plus remarquable et la plus exhaustive sur l'œnologie et les différents procédés actuellement utilisés pour la stabilisation du vin. Un programme avancé qui intègre une multitude de ressources pédagogiques pour offrir aux étudiants qui souhaitent évoluer dans le monde de l'Oenologie et du Tourisme une approche attrayante des contenus à valeur curriculaire.



“

Vous pourrez combiner vos responsabilités professionnelles avec un Certificat en ligne à 100% dans le domaine de l'Oenotechnie et Stabilisation des Vins”

Plan d'études

Le programme de ce Certificat se concentre sur l'un des processus les plus importants pour toute cave, la stabilisation du vin et l'œnologie. Ainsi, dès le début de cette qualification, les étudiants sont immergés dans les techniques les plus traditionnelles de clarification des principaux vins jusqu'aux techniques les plus avancées.

Un itinéraire académique de 6 semaines, où le professionnel du secteur touristique sera initié à des concepts scientifico-techniques qui seront présentés d'une manière beaucoup plus simple et dynamique à travers des contenus multimédias.

Ainsi, grâce à des résumés vidéo, des vidéos détaillées et des lectures spécialisées, ils pourront en apprendre davantage sur la clarification, les méthodes de filtration, la stabilisation du bitartrate de potassium et l'élimination des bactéries. De plus, grâce aux études de cas, vous pourrez obtenir une vision beaucoup plus pratique.

Un programme qui permet également au professionnel de réduire les longues heures d'étude et de mémorisation grâce à l'utilisation du système de *Relearning*, basé sur la répétition des contenus clés tout au long des 150 heures d'enseignement.

Un diplôme universitaire 100% en ligne, flexible et accessible où et quand vous le souhaitez. Les diplômés ont seulement besoin d'un appareil électronique (téléphone portable, tablette ou ordinateur) avec une connexion internet pour accéder au syllabus de ce programme. Une option idéale pour ceux qui souhaitent progresser dans le domaine de l'œnologie grâce à une formation en phase avec l'actualité académique.

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

Module 1.

Clarifier et Stabilisation des Vins

Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Oenotechnie et Stabilisation 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. Clarification et Stabilisation des Vins

1.1. Clarification des vins rouges

- 1.1.1. Clarification des tanins, élimination de la dureté et de l'amertume
- 1.1.2. Clarification des matières colorantes (anthocyanes)
- 1.1.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins rouges dans les vins rouges
- 1.1.4. Collage spécifique pour l'élimination des micro-organismes

1.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés

- 1.2.1. Élimination des protéines du vin
- 1.2.2. Élimination des polyphénols oxydables
- 1.2.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins blancs et rosés
- 1.2.4. Collage pour l'élimination des micro-organismes. Prévention de la fermentation malolactique

1.3. Filtration des vins

- 1.3.1. Influence de la turbidité sur la stabilisation du vin
- 1.3.2. Filtration en profondeur ou par adsorption: filtration sur terre et filtration sur plaque
- 1.3.3. Filtration tangentielle
- 1.3.4. Filtration directe sur membrane
- 1.3.5. Autres méthodes de nettoyage des vins après collage: centrifugeuse, décanteur, flottation

1.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin

- 1.4.1. Origine du potassium dans le raisin et le vin
- 1.4.2. Échange de cations
- 1.4.3. Traitement des vins par le froid
- 1.4.4. Osmose inverse
- 1.4.5. Utilisation de polyaspartate de potassium
- 1.4.6. Carboxyméthylcellulose et acide métatartrique

1.5. Stabilisation du tartrate de calcium

- 1.5.1. Origine du Calcium dans le raisin et le vin
- 1.5.2. Facteurs influençant la formation de cristaux de tartrate de calcium
- 1.5.3. Élimination du calcium du vin

1.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges

- 1.6.1. Origine et formation des anthocyanes dans les raisins
- 1.6.2. Fixation des matières colorantes
- 1.6.3. Condensation anthocyane-tannin
- 1.6.4. Fixation et stabilisation des anthocyanes par les polysaccharides

1.7. Instabilité causée par les métaux

- 1.7.1. Rupture ferreuse
- 1.7.2. Faillite cuivrique
- 1.7.3. Autres instabilités physico-chimiques

1.8. Stabilisation microbiologique du vin

- 1.8.1. Micro-organismes pouvant se développer dans le vin et leur origine
- 1.8.2. Conditions viticoles et œnologiques favorisant la croissance microbienne
- 1.8.3. Prévention de la croissance microbienne

1.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries

- 1.9.1. Bactéries de l'acide acétique
- 1.9.2. *Oenococcus oeni*
- 1.9.3. Autres bactéries lactiques: *Lactobacillus* et *Pediococcus*

1.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures

- 1.10.1. *Bretanomyces*
- 1.10.2. *Saccharomyces cerevisiae*
- 1.10.3. Levures apiculées
- 1.10.4. Moisissures



“

Ce programme vous permettra de connaître les méthodes les plus efficaces pour la prévention et l'élimination des bactéries dans les vins"

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 s'adresse aux diplômés de l'université, aux diplômés et aux personnes cours déjà obtenu l'un des diplômes dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et de l'économie.

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

En outre, les professionnels titulaires d'un diplôme universitaire dans d'autres domaines, mais ayant une expérience reconnue dans le secteur de l'œnologie, auront également la possibilité d'obtenir ce Certificat.





“

Avec cette formation, vous serez au fait des derniers développements en matière d'Oenotechnie et Stabilisation des Vins"

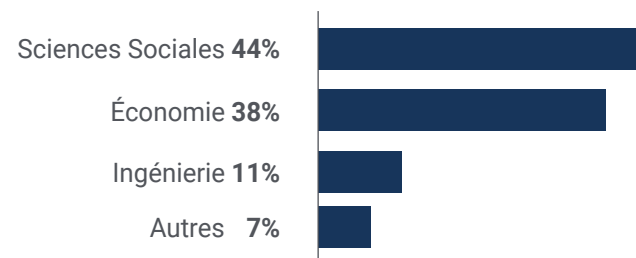
Âge moyen

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

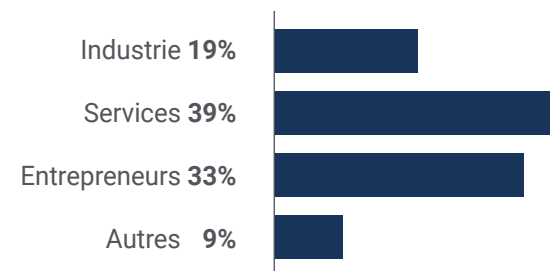
Années d'expérience



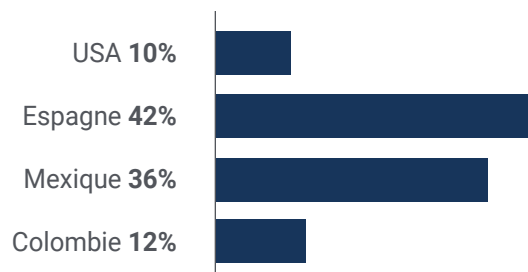
Formation



Profil Académique



Distribution géographique



Elsa Toledo

Oenotechnicienne dans une entreprise d'œnotourisme

"Grâce à ce cours, j'ai pu acquérir des connaissances beaucoup plus solides sur les processus et les techniques de stabilisation du vin, et j'ai pu donner une impulsion à ma carrière professionnelle au sein de l'entreprise d'œnotourisme pour laquelle je travaille. Un pas en avant qui s'est accompagné d'améliorations salariales significatives"

08

Direction de la formation

TECH maintient son engagement à offrir à tous ses étudiants une éducation de premier niveau et accessible à tous. C'est pourquoi elle sélectionne rigoureusement tous les professionnels qui composent les diplômes. Ainsi, le diplômé aura accès à un programme préparé par des œnologues et des agronomes ayant une excellente expérience professionnelle liée au Secteur Vitivinicole. Ainsi, le professionnel du Tourisme atteindra des niveaux élevés de projection dans le secteur de l'œnotourisme.



“

Vous disposez d'une équipe d'œnologues experts ayant une excellente expérience professionnelle dans le secteur vitivinicole"

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

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

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

Le professionnel qui choisit de passer ce Certificat le fait également pour améliorer sa carrière. C'est pourquoi TECH met tout en œuvre pour incorporer dans ce programme les connaissances les plus avancées avec le maximum de rigueur scientifique afin que vous puissiez améliorer votre profil et prospérer dans le secteur œnologique et touristique. Tout cela à travers un format d'enseignement académique et compatible avec les responsabilités les plus exigeantes.



“

*Boostez votre carrière vers l'organisation
des ventes de produits vitivinicoles dans
le secteur du tourisme”*

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

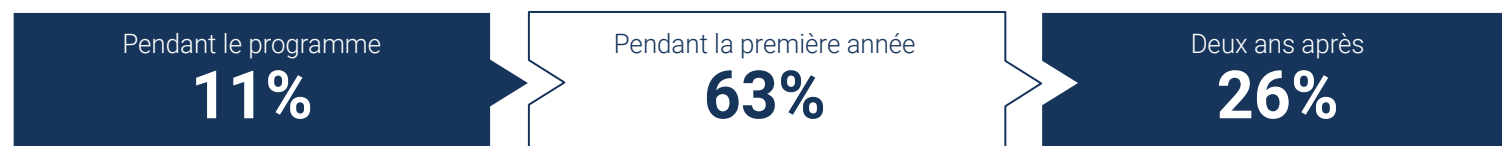
Le Certificat en Oenotechnie et Stabilisation des Vins est programme intensif qui vous prépare à relever défis et à prendre des décisions dans le domaine immobilier. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous souhaitez améliorer vos compétences, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, vous êtes au bon endroit.

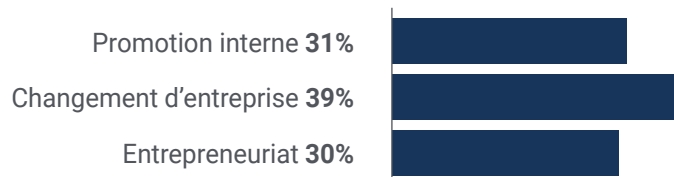
Améliorez votre profil professionnel et valorisez la qualité des produits vinicoles de votre entreprise.

Grâce à TECH, vous accédez à des postes à responsabilité dans des entreprises liées à l'œnotourisme.

Heure du changement



Type de changement



Amélioration salariale

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **30%**



10

Bénéfices pour votre entreprise

Le professionnel qui obtient ce diplôme universitaire contribuera de manière significative à l'amélioration des décisions stratégiques et des initiatives visant à stimuler l'activité touristique par le biais des produits vitivinicoles. Les entreprises bénéficieront ainsi d'un profil spécialisé ayant une connaissance avancée des processus de stabilisation du vin. Un domaine spécifique que peu de personnes maîtrisent avec brio.





“

Apportez votre connaissance des méthodes de stabilisation du vin pour améliorer les stratégies commerciales de votre entreprise de tourisme"

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 Oenotechnie et Stabilisation 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 Oenotechnie et Stabilisation 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 Oenotechnie et Stabilisation des Vins**

N.º d'heures officielles: **150 h.**





Certificat

Oenotechnie et Stabilisation des Vins

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

Certificat

Oenotechnie et Stabilisation des Vins

