

Certificat

Production de Vins
Mousseux





Certificat Production de Vins Mousseux

- » 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/production-vins-mousseux

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 trois principales méthodes d'élaboration des vins effervescents sont la clé de la diversité de ce type de vin qui a toujours séduit les consommateurs. Cependant, il est essentiel de connaître chacune d'entre elles pour distinguer les vins mousseux les plus modernes des traditionnels cava, champagnes, prosecco ou crémants. Un processus d'élaboration complexe qui aboutit à des produits exquis qui s'associent à l'apéritif gastronomique le plus sélect. Son attrait a favorisé la reconnaissance touristique de certaines zones géographiques et encourage les projets basés sur de nouveaux concepts de vinification et sur les technologies les plus avancées. Afin de rapprocher ces informations des professionnels du secteur du tourisme, TECH a créé ce Certificat 100% en ligne, qui approfondit l'élaboration des vins mousseux à travers un syllabus créé par les meilleurs experts.



Certificat en Production de Vins Mousseux.
TECH Université Technologique



“

Avec ce diplôme universitaire 100% en ligne, vous serez au fait des dernières tendances en matière de vins effervescents”

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

L'objectif principal de ce certificat est de fournir aux professionnels du tourisme les connaissances essentielles pour pouvoir initier des projets liés à l'œnologie et aux produits à base de vin mousseux. Afin d'atteindre cet objectif avec succès, TECH fournit les outils pédagogiques les plus innovants et une excellente équipe d'enseignants composée de véritables spécialistes du secteur.



“

*Lancer des projets d'entreprises
oenotouristiques dans les principales
régions productrices de vins mousseux”*

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

Le **Certificat en Production de Vins Mousseux** formera l'élève à :

01

Être capable de concevoir conceptuellement, techniquement et sensoriellement la production de vins mousseux, de la sélection des cépages à la mise en bouteille finale

02

Différencier les variétés ayant un potentiel pour la production de vins mousseux

03

Évaluer l'impact qualitatif du vignoble sur le vin

04

Examiner la diversité des techniques et des types de vins qui en résultent

05

Développer les connaissances techniques en œnologie qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades de l'élaboration des vins mousseux



06

Évaluer les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques

08

Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux



09

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

07

Connaître les processus technologiques

10

Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins

05

Structure et contenu

Ce Certificat a été conçu pour fournir, en 6 semaines seulement, les informations les plus exhaustives et les plus précieuses sur les méthodes, les techniques et les processus qui donnent naissance aux vins mousseux les plus prestigieux. Pour atteindre cet objectif, les étudiants disposent de ressources pédagogiques multimédias et d'un programme d'études élaboré par les meilleurs experts du secteur.



“

Grâce au système Relearning vous réduirez les heures d'étude de mémorisation si fréquentes dans d'autres programmes d'enseignement”

Plan d'études

Cette qualification universitaire consiste en un programme avancé qui présente aux étudiants les principales méthodes d'élaboration des vins mousseux et les différentes variétés existantes dès le début.

Ainsi, grâce à ce certificat, le professionnel du secteur du tourisme pourra comprendre les techniques qui produisent l'effet gazeux et les éléments qui influencent l'obtention de la bulle appréciée: les niveaux de sucre, la quantité de dioxyde de carbone et la pression. Tous ces éléments influencent le résultat final et les coûts de production.

Ces connaissances avancées seront beaucoup plus faciles à acquérir grâce aux nombreuses ressources supplémentaires fournies par cette institution académique. Ainsi, les résumés vidéo, les vidéos *in focus*, les lectures essentielles et les études de cas fournissent une approche théorique et pratique de la production de vins mousseux.

En outre, grâce au système de *Relearning*, basé sur la répétition des contenus, le diplômé n'aura pas à investir un grand nombre d'heures d'étude, car il acquerra un apprentissage beaucoup plus direct, axé sur les concepts clés.

Le professionnel se trouve donc face à une excellente opportunité de prospérer dans le secteur de l'œnotourisme grâce à un enseignement unique dans le panorama académique. En effet, sans présence en classe ni horaires fixes, les étudiants ont la possibilité de gérer eux-mêmes leur temps d'étude et d'accéder au syllabus quand et comme ils le souhaitent, à partir d'un téléphone portable, d'une tablette ou d'un ordinateur connecté à Internet.

Ce Certificat se déroule sur 6 semaines et est divisé en 1 module:

Module 1.

Vinification des vins mousseux



Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Production de Vins Mousseux 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. Vinification des vins mousseux

1.1. Vins mousseux: définition, typologie et réglementation

- 1.1.1. Vins mousseux
- 1.1.2. Types de vins mousseux
- 1.1.3. Réglementation de l'OIV, réglementation européenne, autres réglementations

1.2. Cépages, maturation et récolte

- 1.2.1. Variétés internationales
- 1.2.2. Types de vins mousseux et leurs variétés
- 1.2.3. Contrôles de maturation et paramètres analytiques
- 1.2.4. La récolte

1.3. Réception, pressurage et préparation de la cuvée

- 1.3.1. Réception et pressurage
- 1.3.2. Qualité du moût et clarification
- 1.3.3. Vinification de la cuvée
- 1.3.4. Préparation de la cuvée

1.4. Méthodes de production et bulle

- 1.4.1. Les méthodes de production
- 1.4.2. Intrants secs
- 1.4.3. Principes physiques, rhéologiques et dynamiques
- 1.4.4. La bulle dans le verre

1.5. Méthode traditionnelle

- 1.5.1. Le pied de cuve
- 1.5.2. Le tirage
- 1.5.3. La maturation
- 1.5.4. L'expédition

1.6. Méthode Charmat, big bass ou autoclave

- 1.6.1. Types de vins et qualités
- 1.6.2. Le vin de base
- 1.6.3. Le pied de cuve et le tirage
- 1.6.4. Clarification, stabilisation, expédition et mise en bouteille

1.7. Fermentations ancestrales

- 1.7.1. Fermentation de la cuvée et sa préparation
- 1.7.2. Deuxième fermentation
- 1.7.3. L'expédition

1.8. Gazéification des vins

- 1.8.1. Le vin de base
- 1.8.2. La carbonatation
- 1.8.3. Fonctionnement des machines de gazéification

1.9. Zones de production mondiale. méthodes de production

- 1.9.1. La France. L'origine. Champagne, Crémant, Petillant
- 1.9.2. Italie Les maîtres de la méthode autoclave. Prosecco, Asti, Fraciacorta
- 1.9.3. Espagne. La méthode traditionnelle dans le climat méditerranéen. Le Cava
- 1.9.4. Le reste du monde. Variété et innovation

1.10. Expédition et dégustation

- 1.10.1. La touche finale: Importance du liquide d'expédition
- 1.10.2. Les bases et le vocabulaire de la dégustation
- 1.10.3. La mise en scène avec le consommateur



“

Un programme qui vous rapproche des méthodes de production des vins mousseux des principales destinations touristiques du monde"

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 diplôme universitaire s'adresse aux titulaires d'un diplôme universitaire, d'un certificat ou d'un diplôme ayant déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine des sciences sociales, administratives et économiques.

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

De même, 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.





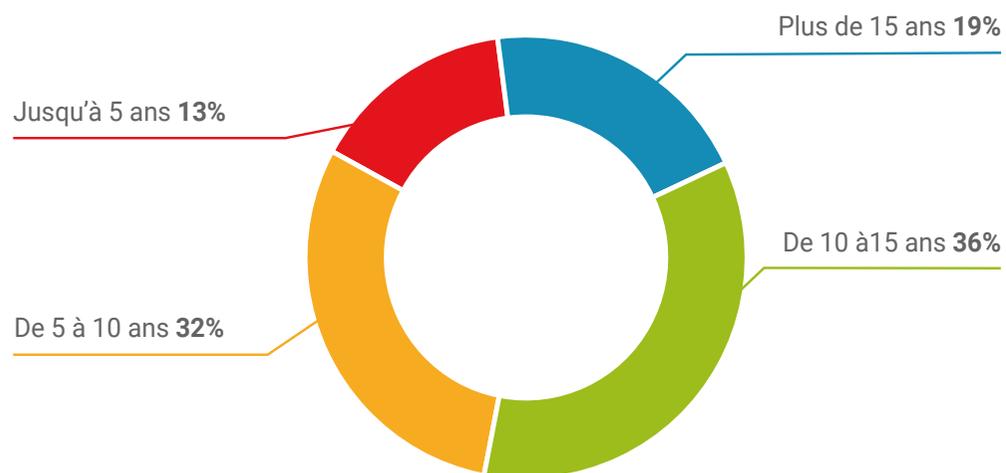
“

*Orientez votre entreprise vers le
touriste intéressé par les détails
de la production de vin mousseux”*

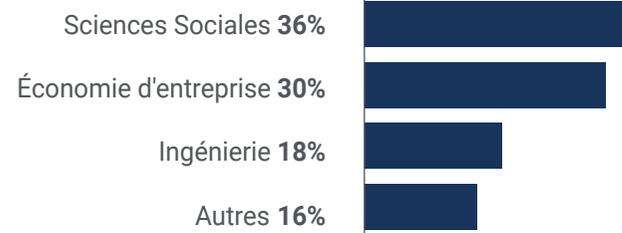
Âge moyen

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

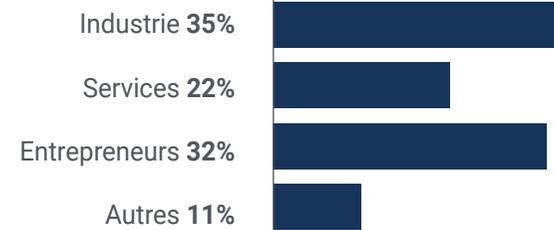
Années d'expérience



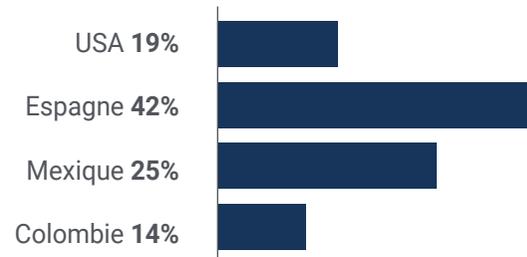
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Pablo Cerezo

PDG du musée du Vin

"Ce diplôme m'a ouvert une nouvelle vision des affaires et j'ai pu concentrer mes efforts sur le secteur du vin, en particulier sur les produits pétillants qui sont en plein essor. C'est ainsi que j'ai évolué professionnellement dans le secteur de l'œnotourisme avec TECH"

08

Direction de la formation

L'équipe de direction et d'enseignement de ce certificat est composée d'ingénieurs agronomes et d'œnologues qui travaillent dans des domaines viticoles de renommée nationale et internationale. Leurs connaissances approfondies des processus d'élaboration des vins effervescents se traduisent par un programme d'études avancé auquel vous pourrez accéder à votre convenance.



“

Vous aurez à votre disposition une excellente équipe de spécialistes œnologues ayant une grande expérience professionnelle dans des caves prestigieuses"

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 Martínez Corrales, Alba

- Œnologue
- Ouvrière viticole à la Bodega Agrícola Riova
- Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- Responsable du Conseil régulateur de l'appellation d'origine Rueda
- Diplômé en œnologie et en ingénierie agricole et agroalimentaire de l'université de Valladolid
- Spécialisation en communication pour l'industrie agroalimentaire

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 créé dans le but d'offrir aux professionnels du tourisme un éventail d'opportunités dans le domaine de l'œnologie, et plus particulièrement des produits effervescents. Pour atteindre cet objectif, TECH a mis tous ses efforts dans la création d'un syllabus avec une vision actuelle et pratique, qui favorise la création d'entreprises ou de carrières dans le domaine de l'œnotourisme et/ou axé sur la promotion de ces produits à travers les connaissances les plus avancées.



“

*Augmentez vos chances
d'évolution professionnelle et
devenez un spécialiste des vins
effervescents à part entière”*

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

Le Certificat en Production de Vins Mousseux est un programme intensif qui vous prépare à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de l'œnotourisme. 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.

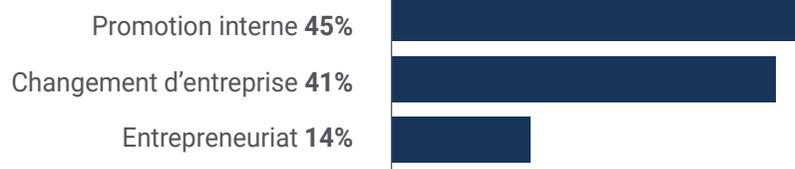
Réalisez votre objectif de progression salariale en élargissant vos connaissances en matière de vins mousseux grâce à ce certificat.

Appliquez cet apprentissage intensif pour améliorer vos aspirations professionnelles dans le domaine de l'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

Le professionnel qui suit ce cursus universitaire obtiendra un apprentissage qui stimulera sa carrière, mais qui, en même temps, profitera grandement aux entreprises dans lesquelles il mettra en œuvre ses connaissances approfondies en matière de vins mousseux. Il en résulte une combinaison parfaite de bénéfices mutuels, qui servira à lancer de nouvelles initiatives ou stratégies commerciales liées à la viticulture et au tourisme.



“

Participez à l'amélioration du produit de votre entreprise en y intégrant les dernières techniques de gazéification"

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 Production de Vins Mousseux 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 Production de Vins Mousseux** 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 Production de Vins Mousseux**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat Production de Vins Mousseux

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

Certificat

Production de Vins Mousseux

