

Certificat

Spécialiste de la Production  
de Vins Blancs



## Certificat Spécialiste de la Production de Vins Blancs

- » 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.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/specialiste-production-vins-blancs](http://www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/specialiste-production-vins-blancs)

# 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 grandes caves du monde entier ont intégré les technologies les plus sophistiquées dans la production de leurs vins blancs, où l'intelligence artificielle est utilisée pour contrôler les températures, la fermentation et le vieillissement de ce type de vin. Ces avancées complètent les connaissances essentielles sur les différents cépages, les paramètres de maturation et la mise en bouteille. En ce sens, TECH fournit aux professionnels du secteur du tourisme les connaissances les plus avancées sur tous les processus et éléments impliqués dans la vinification des vins blancs et rosés. Le tout, en outre, dans un format académique 100% en ligne, élaboré par une équipe établie dans le secteur de l'œnologie.



Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Blancs



“

*Devenez un expert dans les  
processus de production  
de vin blanc 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** | **+200**

dirigeants formés chaque année

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.





## 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"*

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.

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 d'offrir aux professionnels du secteur touristique les informations les plus avancées et les plus récentes sur la production de vins blancs. Ces informations sont essentielles pour la création de projets liés à ce produit ou pour la promotion d'initiatives liées à l'œnologie ou à la gastronomie touristique. Pour atteindre cet objectif, vous disposerez d'un matériel didactique innovant auquel vous pourrez accéder facilement à partir de n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion Internet.





“

*Ce diplôme universitaire vous donne les outils nécessaires pour maîtriser de bout en bout la vinification des vins blancs et rosés”*

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

Le Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Blancs formera l'élève à:

01

Approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs

02

Développer les connaissances œnologiques qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin blanc choisi

03

Transférer avec respect l'expression d'un cépage ou d'un terroir dans le vin

04

Souligner l'importance de l'entretien du vignoble pour la vinification

05

Déterminer les procédés de nettoyage des vins blancs



06

Établir les nouvelles tendances en matière de production de vin blanc

08

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



09

Inculquer la nécessité d'une protection de l'environnement basée sur la durabilité

07

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

10

Étayer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final

# 05

## Structure et contenu

Ce Certificat a été conçu dans le but principal de fournir une expérience d'apprentissage très utile pour le développement professionnel des étudiants dans le secteur de l'œnotourisme. À cette fin, TECH a créé un programme intensif de 150 heures d'enseignement, où le diplômé pourra se plonger dans les progrès réalisés dans la production des vins blancs les plus sophistiqués du monde grâce à des ressources pédagogiques innovantes.



“

*Grâce au système de Relearning,  
vous n'aurez pas à passer de longues  
heures à étudier et vous pourrez  
facilement saisir les concepts clés"*

## Plan d'études

Ce certificat présente un plan d'étude qui tient compte des informations les plus précieuses et les plus essentielles que tout professionnel doit posséder pour devenir un spécialiste de l'élaboration des vins blancs.

Ainsi, les étudiants obtiendront des connaissances axées sur la vinification des vins blancs et rosés, à partir d'informations sur les principaux cépages dans les principales destinations touristiques du monde, les paramètres de maturation ou les processus de fermentation.

Ce cours intensif de 150 heures sera accompagné de nombreux matériels didactiques supplémentaires (résumés vidéo, vidéos détaillées, lectures spécialisées), qui vous permettront d'apprendre de manière dynamique les techniques les plus avancées pour le contrôle des températures, le vieillissement des vins blancs ou le processus et le choix de la mise en bouteille.

En outre, grâce au système de Relearning, basé sur la répétition de contenus clés tout au long du programme, les étudiants réduiront le temps consacré à l'étude et à la mémorisation.

Il s'agit d'une excellente occasion de progresser dans le secteur du tourisme grâce à un certificat qui n'exige pas d'assiduité, ni de cours avec des horaires fixes. Ainsi, le professionnel pourra parfaitement combiner ses responsabilités quotidiennes avec une qualification à l'avant-garde sur le plan académique.

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

### Module 1.

vinification des vins blancs et des vins rosés



## Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Blancs 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 blancs et rosés

### 1.1. Cépages blancs et styles de vin

- 1.1.1. Principales variétés de la péninsule ibérique
- 1.1.2. Principales variétés de France
- 1.1.3. Principales variétés d'Italie
- 1.1.4. Principales variétés d'Amérique du Sud
- 1.1.5. Principales variétés d'Amérique du Nord
- 1.1.6. Principales variétés d'Afrique du Sud
- 1.1.7. Principales variétés d'Australie et de Nouvelle-Zélande
- 1.1.8. Introduction aux principaux modes de transformation

### 1.2. Paramètres de maturation des raisins blancs

- 1.2.1. Indices de maturité
- 1.2.2. Maturité et moment idéal pour la récolte
- 1.2.3. Critères de qualité pour la réception des raisins blancs

### 1.3. Réception des raisins blancs

- 1.3.1. Récolte et réception en cave
- 1.3.2. Egrappage et foulage
- 1.3.3. Macération et pressurage

### 1.4. Procédés de préfermentation

- 1.4.1. Protection du moût contre l'oxydation
- 1.4.2. Débourage et clarification du moût
- 1.4.3. Correction des moûts

### 1.5. Fermentation alcoolique des vins blancs

- 1.5.1. Cuvaision et types de cuves de fermentation et de récipients
- 1.5.2. Ensemencement des levures de vin, pieds de cuve et fermentations spontanées
- 1.5.3. Limentation à l'azote et aération du moût

### 1.6. Contrôle de températures

- 1.6.1. Contrôle de la température de fermentation
- 1.6.2. Contrôle et suivi analytique de la fermentation alcoolique
- 1.6.3. Contrôle et suivi de la fin de la fermentation alcoolique

### 1.7. Autres fermentations et élevage des vins blancs

- 1.7.1. Fermentation malolactique
- 1.7.2. Élevage sur lies
- 1.7.3. Fermentation et/ou élevage en barriques

### 1.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtrage des vins blancs

- 1.8.1. Procédés de collage
- 1.8.2. Procédés de stabilisation
- 1.8.3. Procédés de filtration

### 1.9. Mise en bouteille

- 1.9.1. Contrôle des paramètres analytiques avant l'embouteillage
- 1.9.2. Contrôle des paramètres pendant l'embouteillage du vin blanc
- 1.9.3. Bouchon de liège et bouchons alternatifs pour le vin blanc

### 1.10. Fermentations spéciales

- 1.10.1. Vins de glace
- 1.10.2. Fermentation avec les peaux
- 1.10.3. Vins orange



*Un parcours académique de 150 heures d'enseignement des connaissances les plus avancées sur les fermentations spéciales"*





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

Le Certificat s'adresse aux Titulaires d'un Diplôme d'Enseignement Supérieur, Diplômés et Licenciés ayant déjà obtenu un diplôme dans les domaines des Sciences Sociales, Administratives et des Affaires.

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

Le certificat peut également être suivi par des professionnels qui, ayant obtenu un diplôme universitaire dans n'importe quel domaine, ont deux ans d'expérience professionnelle dans le domaine de l'œnologie.







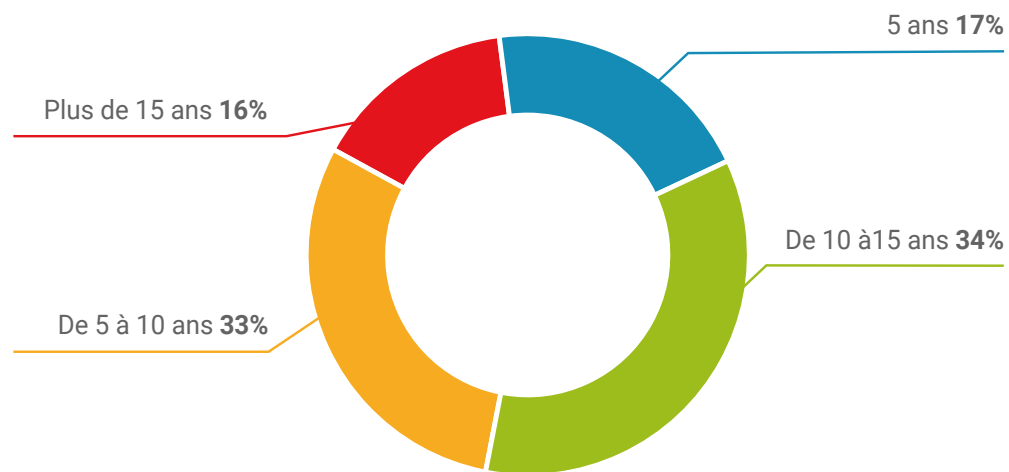
“

*Crée des projets d'entreprise axés sur la présentation aux touristes des vins blancs de la plus haute qualité des principaux producteurs de vin"*

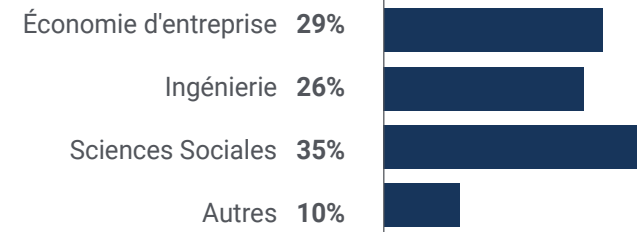
## Âge moyen

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

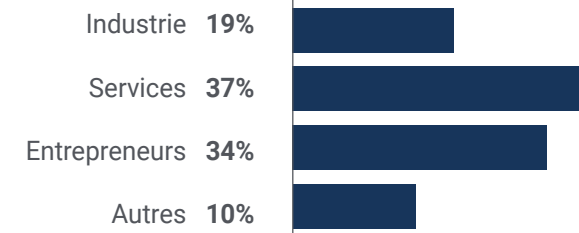
## Années d'expérience



## Formation

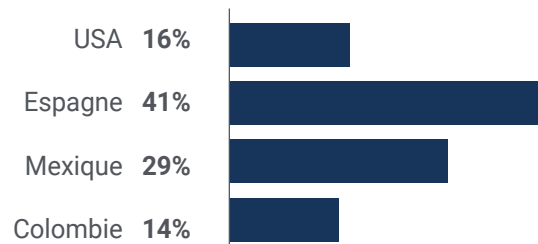


## Profil académique



## Distribution géographique

---



## Judith Gil

---

PDG d'entreprise vinicole

*"Grâce à cette formation, j'ai pu progresser dans ma carrière, j'ai eu les informations nécessaires au bon moment pour pouvoir améliorer la qualité des vins dans mon entreprise et rapprocher le produit du visiteur d'une manière innovante. Un certificat qui vous permet de faire un pas important vers le succès"*

08

# Direction de la formation

Les professionnels du tourisme auront à leur disposition le programme le plus exhaustif sur la production de vins blancs, élaboré par une excellente équipe de professionnels possédant une vaste expérience dans des caves nationales et internationales de premier ordre. Ainsi, les étudiants auront accès à des informations précieuses qui leur apporteront un plus dans leur cursus et leur permettront de développer des initiatives dans le secteur de l'œnotourisme avec un succès garanti.



“

*La proximité de l'excellent corps enseignant de ce diplôme vous permettra de lever tous les doutes que vous pourriez avoir sur le contenu du programme"*

## 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

- ♦ 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

09

# Impact sur votre carrière

Ce programme universitaire fournit la solide base de connaissances que tous les professionnels du secteur du tourisme doivent posséder s'ils souhaitent axer leur carrière ou leurs projets sur l'œnologie. Un processus d'apprentissage qui marquera sans aucun doute votre carrière, en vous fournissant les informations les plus récentes et les plus remarquables sur l'élaboration des vins blancs, afin que vous puissiez les appliquer rigoureusement à vos initiatives œnotouristiques.





“

*Maîtrisez les processus les plus pertinents de la production de vins blancs et progressez dans votre carrière professionnelle”*

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

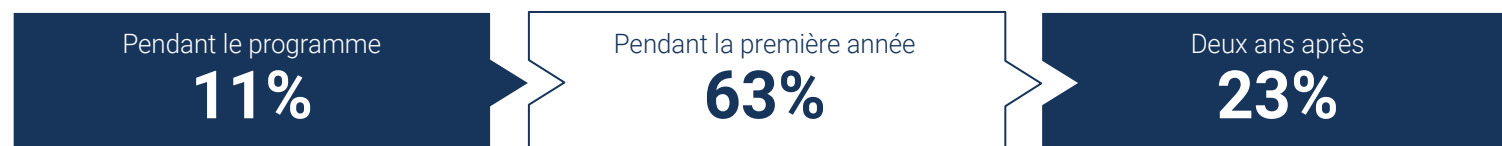
Le Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Blancs est un programme intensif qui vous prépare à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de l'œnotourisme. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

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

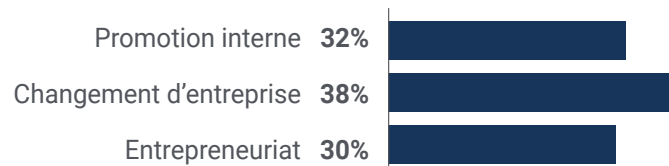
*Grâce à ce Certificat, vous obtiendrez la promotion que vous recherchez dans le secteur de l'œnotourisme.*

*Mettez en œuvre des actions dans votre entreprise qui incluent des produits vinicoles avec les processus de production les plus innovants.*

### 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 a été créé pour répondre aux besoins intellectuels et de progression des professionnels. Un apprentissage qui n'a pas seulement un impact sur les étudiants, mais aussi sur les entreprises dans lesquelles ils sont immergés et où ils seront également en mesure d'apporter des connaissances spécialisées sur la production de vins blancs, ce qui leur permettra de prendre des décisions stratégiques appropriées concernant l'acquisition de ces produits ou la mise en œuvre d'actions associées à l'œnotourisme.





“

*Vos connaissances rehausseront  
le prestige de votre entreprise et  
votre carrière professionnelle dans  
le domaine de l'œnotourisme"*

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 Spécialiste de la Production de Vins Blancs 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 Spécialiste de la Production de Vins Blancs** 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 Spécialiste de la Production de Vins Blancs**  
N° d'heures officielles: **150 h**.







## Certificat Spécialiste de la Production de Vins Blancs

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

# Certificat

## Spécialiste de la Production de Vins Blancs

