

Certificat

Spécialiste en Microbiologie Œnologique



Certificat Spécialiste en Microbiologie Œnologique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » 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/specialiste-microbiologie-enologique

Sommaire

01

Sommaire

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 Sommaire

Les progrès de la microbiologie œnologique ont permis d'améliorer les performances de la fermentation alcoolique, le vieillissement biologique et la qualité générale du vin. Sans ces études scientifiques, il ne serait pas possible aujourd'hui de déguster les meilleurs produits vinicoles au monde. Pour entrer dans le domaine passionnant de l'œnologie, il est nécessaire d'avoir des bases solides en microbiologie. Une tâche que TECH facilite avec ce diplôme 100% en ligne, où le professionnel du secteur touristique obtiendra des informations rigoureuses sur les processus d'analyse du vin, les levures et les bactéries qui le composent. Le tout, en outre, avec un programme préparé par de véritables experts en la matière, et accessible 24 heures sur 24, depuis n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion internet.



Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique
TECH Université Technologique



“

Obtenez des informations précieuses sur les derniers développements en matière de Spécialiste en Microbiologie Œnologique et appliquez-les à vos initiatives commerciales”

02

Pourquoi étudier à TECH?

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



“

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

À TECH Université Technologique



Innovation

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

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



Exigence maximale

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

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



Networking

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

+100 000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

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

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talent

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

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



Contexte Multiculturel

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

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.

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



Analyse

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



Excellence académique

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



Économie d'échelle

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



Apprenez avec les meilleurs

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

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



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

03

Pourquoi notre programme?

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

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



“

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

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

01

Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

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

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

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

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

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

03

Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

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

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

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

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

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

05

Accès à un puissant réseau de contacts

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

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

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

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

20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

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

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

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

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

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

04 Objectifs

Ce diplôme universitaire a été créé dans le but principal d'offrir aux professionnels du secteur du tourisme les informations les plus récentes et les plus essentielles sur la Microbiologie Oenologique. Une base qui soutient les principales connaissances sur les vins et leur processus complexe de vinification. Pour atteindre cet objectif, les étudiants disposent d'outils pédagogiques de premier ordre, accessibles à tout moment de la journée, à partir d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un téléphone portable.



“

Vous acquerez une solide connaissance des micro-organismes qui affectent la stabilité des vins et serez en mesure de distinguer les procédés les plus élaborés”

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

Le **Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique** permettra à l'étudiant de:

01

Acquérir une connaissance globale de la microbiologie œnologique

02

Analyser les défauts du vin et les attribuer correctement à chaque groupe microbien

03

Comprendre le concept de stabilité microbiologique et être conscient des problèmes associés aux différents types de vin et des écarts qu'ils peuvent présenter en fonction du moment de la vinification

04

Examiner le mécanisme d'action des composés antimicrobiens et la manière de contrôler les micro-organismes d'altération

05

Développer de bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection dans la cave



06

Établir des méthodes de comptage des micro-organismes et d'identification microscopique de chaque groupe microbien

08

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

09

Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de 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

Le programme de ce cours a été conçu par une équipe de spécialistes en Microbiologie Œnologique, ayant une connaissance approfondie des progrès réalisés dans ce domaine et de son application directe dans les meilleures Caves du monde. Un apprentissage intensif et avancé que le professionnel du Tourisme pourra acquérir en seulement 150 heures de cours.



“

Le matériel multimédia qui compose la bibliothèque de ressources didactiques vous aidera à acquérir un apprentissage beaucoup plus facile de la Microbiologie Œnologique”

Plan d'études

Ce Certificat consiste en un programme composé des contenus les plus récents en Microbiologie Œnologique qui permettra au professionnel du secteur du tourisme de devenir un spécialiste en seulement 6 semaines.

Pour atteindre cet objectif, les étudiants étudieront en profondeur des concepts clés: levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques, champignons et écologie microbienne au cours de la vinification. Un ensemble de sujets qui seront développés à travers un contenu multimédia innovant, des lectures spécialisées et des études de cas qui offriront une approche théorique et pratique.

De plus, cet apprentissage sera beaucoup plus dynamique grâce au système *Relearning* utilisé par TECH, qui facilite l'acquisition de nouveaux concepts par la répétition du contenu fondamental. Une méthodologie qui réduit en même temps les heures d'étude et de mémorisation.

Il s'agit d'une excellente opportunité pour les professionnels de développer leur potentiel dans le secteur de l'Œnologie grâce à un diplôme universitaire 100% en ligne et flexible. Il suffit d'un appareil électronique pour accéder, à tout moment de la journée, aux contenus hébergés sur la plateforme virtuelle. Ainsi, sans obligation d'assiduité, ou de cours avec des horaires fixes, le diplômé pourra gérer lui-même son temps d'étude et de concilier ses responsabilités quotidiennes.

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

Module 1

Microbiologie Œnologique



Où, quand et comment cela se déroule?

TECH vous offre la possibilité de développer ce Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de la spécialisation, les étudiants pourront accéder à tous les contenus de ce programme à tout moment, ce qui leur permettra d'auto gérer leur temps d'étude.

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

Module 1. Microbiologie Œnologique

1.1. Levures	1.2. Bactéries lactiques	1.3. Bactéries de l'acide acétique	1.4. Champignons et autres micro-organismes
1.5. Écologie microbienne pendant la vinification	1.6. Importance de la fermentation malolactique (FML)	1.7. Modifications du vin	1.8. Contrôle de la croissance des micro-organismes
1.9. Nettoyage biologique et désinfection de l'entrepôt	1.10. Analyse microbiologique du vin		



Un parcours académique qui vous rapproche des analyses œnologiques les plus avancées d'aujourd'hui



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

Le Certificat peut également être suivi par des professionnels diplômés de l'université dans d'autres domaines, et ayant acquis deux ans d'expérience professionnelle en Œnologie.





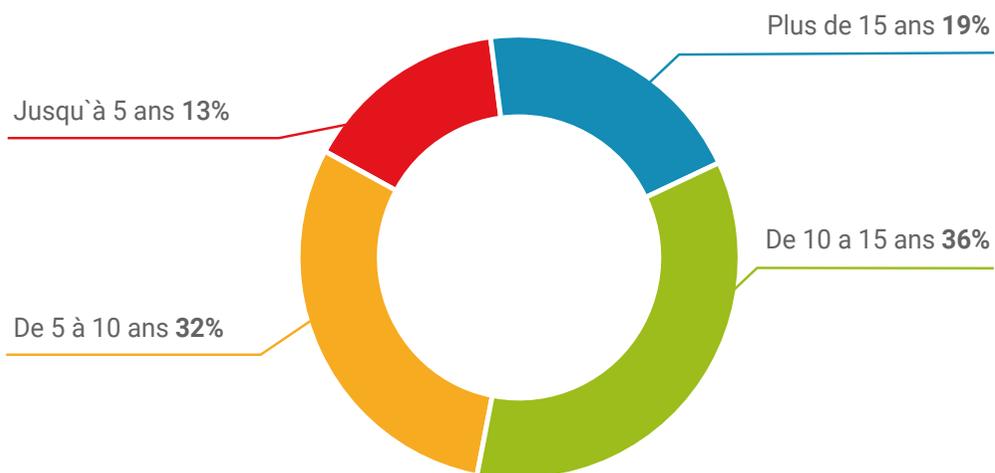
“

Obtenez une spécialisation en Microbiologie Œnologique et avancez dans vos projets d'entreprise orientés vers l'œnotourisme”

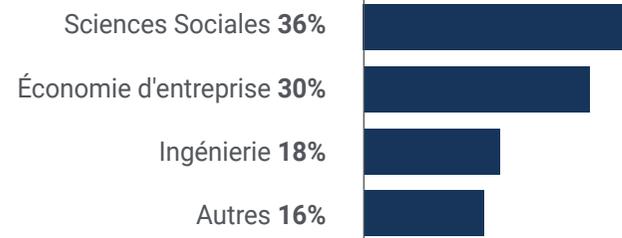
Âge moyen

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

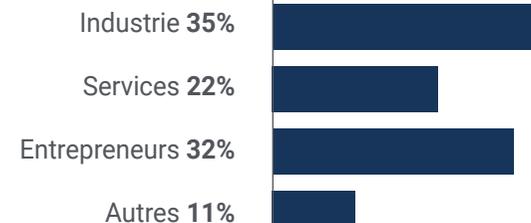
Années d'expérience



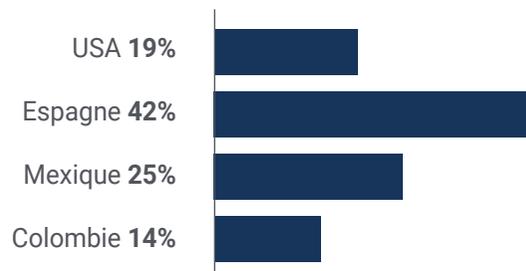
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Anna Gutiérrez

CEO d'une Cave

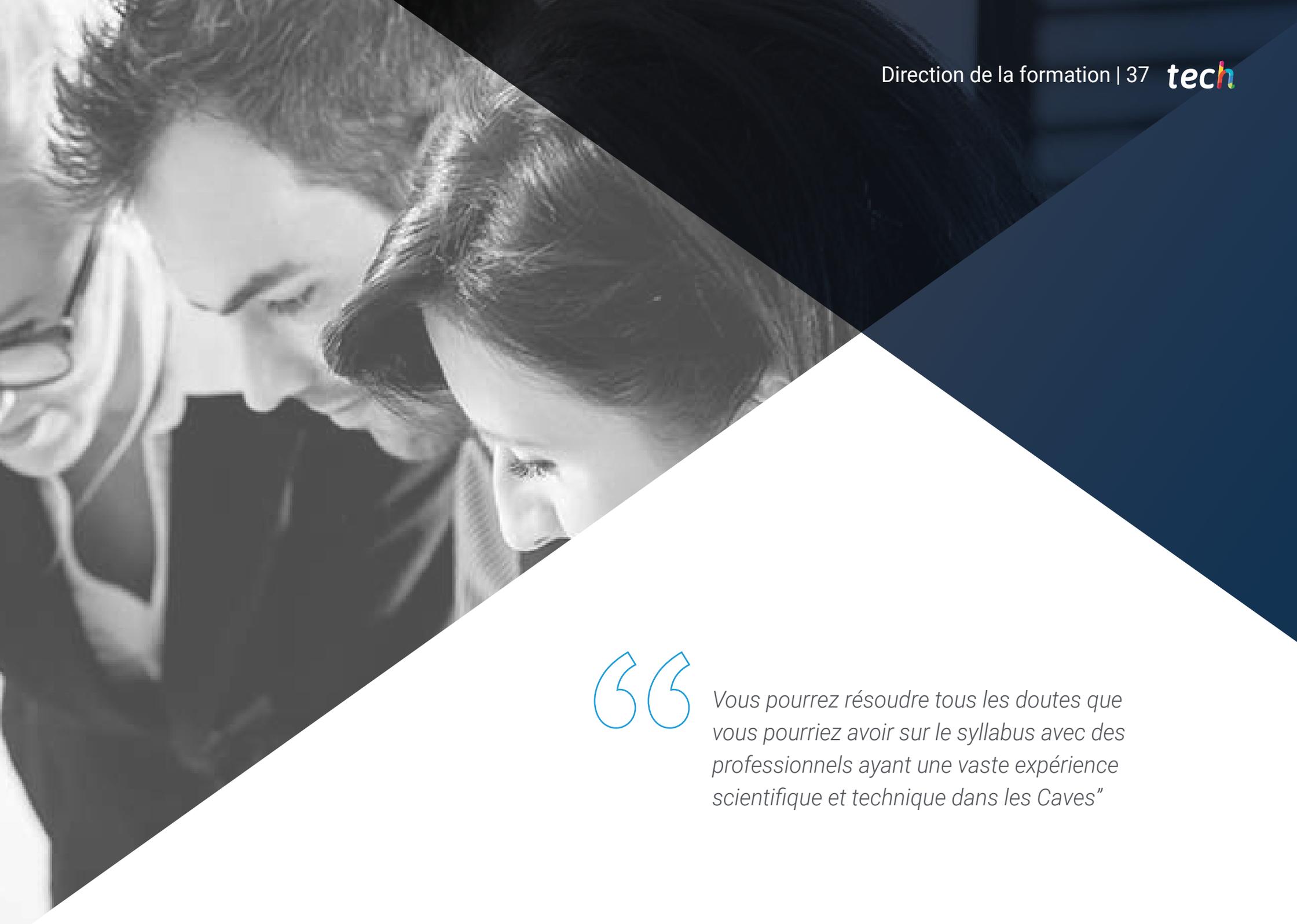
"Ce Certificat m'a apporté les connaissances supplémentaires dont j'avais besoin pour pouvoir évoluer professionnellement et associer mon talent dans le secteur du tourisme à celui de l'Enologie. Un apprentissage qui ne serait pas possible sans la magnifique équipe pédagogique qui nous a accompagnés tout au long du programme"

08

Direction de la formation

Les étudiants qui suivent ce programme universitaire auront accès à un cursus avancé préparé par de véritables experts en Œnologie possédant une vaste expérience dans des Caves de premier ordre et dans le domaine de la recherche en Microbiologie. TECH offre ainsi aux professionnels la garantie d'avoir accès à un diplôme qui offre les informations les plus récentes et la plus grande rigueur scientifique en matière de Spécialiste en Microbiologie Œnologique.



A black and white photograph showing three people from a high angle, looking down at a screen. The image is partially obscured by a dark blue diagonal shape on the right side of the page.

“

Vous pourrez résoudre tous les doutes que vous pourriez avoir sur le syllabus avec des professionnels ayant une vaste expérience scientifique et technique dans les Caves”

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
- ◆ Cheffe de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Licence en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC
- ◆ Coach Exécutive chez ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEO (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

Professeurs

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
- ◆ Diplôme en Œnologie de l'Université de Valladolid



Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ◆ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Œnologue Adjointe à Viña Cancura
- ◆ Ouvrière de cave chez Vitalpe
- ◆ Formatrice en Œnologie à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ◆ Œnologue et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Responsable du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

“

*Une expérience de formation unique,
clé et décisive pour stimuler votre
développement professionnel”*

09

Impact sur votre carrière

TECH a voulu avec ce Certificat favoriser le développement personnel et professionnel des étudiants ayant un grand intérêt pour le monde de l'œnologie et les entreprises liées à l'œnotourisme. Une approche qui aura un impact direct sur la progression au sein de cette puissante industrie et qui ouvrira un éventail de possibilités pour la création de projets et d'initiatives liés aux produits du vin.





“

Démarquez-vous des autres professionnels en devenant un expert en Microbiologie Œnologique”

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

Le Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique de TECH est programme intensif qui vous prépare à relever défis et à prendre des décisions 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.

Progressez dans votre secteur grâce à un diplôme conçu par et pour des professionnels qui, comme vous, ont des aspirations.

Lancez votre projet touristique avec une solide connaissance de l'essence microbiologique des vins.

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 s'immerge dans ce diplôme universitaire donnera une valeur importante à son entreprise, grâce à une connaissance avancée qui le distinguera comme un véritable spécialiste en Œnologie. Il pourra ainsi contribuer au développement de stratégies touristiques liées au monde du vin ou à des projets novateurs qui apportent une distinction supplémentaire dans ce secteur.





“

*Contribuez de manière significative
au développement de stratégies
touristiques liées à la promotion du
secteur œnologique”*

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 Spécialiste en Microbiologie Œnologique garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et obtenez votre diplôme universitaire
sans avoir à vous déplacer ou à passer
par des procédures fastidieuses”*

Ce **Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique** contient le programme le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée 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 en Microbiologie Œnologique**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



*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

Spécialiste en Microbiologie Œnologique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Spécialiste en Microbiologie Œnologique

