

# Certificat Avancé

## Analyse Sensorielle en Œnologie





## Certificat Avancé Analyse Sensorielle en Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé aux: 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/diplome-universite/diplome-universite-analyse-sensorielle-enologie](http://www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/diplome-universite/diplome-universite-analyse-sensorielle-enologie)

# Sommaire

01

Présentation

---

Page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

---

Page 6

03

Pourquoi notre programme?

---

Page 10

04

Objectifs

---

Page 14

05

Structure et contenu

---

Page 20

06

Méthodologie

---

Page 26

07

Profil de nos étudiants

---

Page 34

08

Direction de la formation

---

Page 38

09

Impact sur votre carrière

---

Page 42

10

Bénéfices pour votre entreprise

---

Page 46

11

Diplôme

---

Page 50

# 01 Présentation

Depuis les premières découvertes de la scientifique Rose Marie Pangborn sur l'analyse sensorielle, cette discipline a connu une grande évolution. Aujourd'hui, des programmes statistiques facilitent l'extraction de données permettant de déterminer les différents vins, leurs appellations ou leurs élaborations, sans pour autant négliger la dégustation du produit lui-même. Dans cette optique, TECH offre aux professionnels du secteur du tourisme des connaissances avancées sur les études sensorielles, les altérations organoleptiques du vin et la conservation en fûts de chêne. Le tout dans un programme conçu par les meilleurs spécialistes de l'œnologie, qui est une occasion unique d'accéder à l'information la plus pertinente dans un format 100 % en ligne, accessible 24 heures sur 24, depuis n'importe quel appareil électronique doté d'une connexion à internet.



Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie  
TECH Université Technologique



“

*Un Certificat Avancé 100% en ligne qui fera de vous un spécialiste de l'analyse sensorielle en Œnologie"*

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

Ce programme a été conçu pour fournir aux professionnels du secteur du tourisme les techniques et les outils les plus avancés pour l'analyse sensorielle en œnologie. Pour atteindre cet objectif avec succès, les étudiants auront à leur disposition les outils pédagogiques les plus innovants auxquels ils pourront accéder confortablement, à tout moment de la journée, à partir d'un appareil électronique (téléphone portable, *tablette* ou ordinateur) disposant d'une connexion internet.



“

*Vous pourrez aller plus loin dans le secteur de l'œnotourisme en devenant un expert de la détection des meilleurs vins par les sens"*

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

Le Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie vous permettra de:

01

Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique

04

Éviter la production de vins au goût herbacé en déterminant le moment optimal de la récolte et en éliminant les composés verts de la grappe de raisin

02

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

05

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

03

Déterminer la température à laquelle un vin doit être conservé et servi, ainsi que, l'opportunité ou non de décanner le vin

06

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

07

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

10

Pouvoir identifier et comprendre les différentes étapes de la fabrication d'un fût

08

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

11

Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants

09

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

12

Prendre conscience que le fût n'est pas seulement un apport aromatique, mais est aussi un élément de stabilisation des vins

13

Analyser la composition du chêne

14

Déterminer la différence entre le chêne français, le chêne américain et le chêne d'Europe de l'Est

15

Examiner les phénomènes d'interaction entre le fût de chêne et le vin

16

Comprendre l'importance des ellagitanins



17

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

18

Éviter les mauvaises pratiques dans l'utilisation d'un agent clarifiant

19

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

20

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



# 05

## Structure et contenu

Ce Certificat Avancé a été conçu pour fournir, en seulement 6 mois, les informations les plus pertinentes sur les techniques, les procédures et les méthodes de l'Analyse Sensorielle en Œnologie. Le contenu avancé sera complété par de nombreux matériels didactiques supplémentaires, préparés par les meilleurs spécialistes du secteur vitivinicole. De cette manière, le professionnel obtiendra un apprentissage qui le stimulera dans une industrie du secteur touristique, qui nécessite de plus en plus de spécialistes dans l'étude du vin.



“

*Un programme qui vous fera découvrir l'importance des fûts de chêne dans le vieillissement des meilleurs vins"*

## Programme d'études

Ce Certificat Avancé a été conçu par de véritables experts ayant une grande expérience professionnelle dans le domaine de l'œnologie. Le programme se compose de 3 modules dans lesquels les étudiants apprendront les connaissances les plus récentes en matière d'analyse sensorielle avec la plus grande rigueur scientifique.

Ce cours intensif de 450 heures vous permettra de devenir un spécialiste des altérations organoleptiques des vins, de l'importance de la barrique de chêne dans le vieillissement des vins et de l'étape transcendante de la clarification et de la stabilisation des vins.

Dans ce parcours académique, le professionnel disposera des outils pédagogiques les plus innovants basés sur des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos détaillées, des lectures spécialisées et des études de cas. Un ensemble de ressources accessibles à tout moment de la journée, à partir d'un appareil électronique doté d'une connexion internet.

De même, grâce au système *Relearning*, basé sur la répétition de contenus clés, les élèves avanceront naturellement dans le programme, sans avoir à consacrer un grand nombre d'heures à l'étude ou à la mémorisation.

Une excellente occasion de se développer professionnellement grâce à un diplôme universitaire flexible et pratique. En effet, sans présence en classe ni horaire fixe, les diplômés auront la liberté de répartir la charge d'enseignement en fonction de leurs besoins et de combiner les responsabilités les plus exigeantes avec une formation de premier ordre.

Ce Certificat Avancé se déroule sur 6 mois et est divisé en 3 modules:

### Module 1

Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

### Module 2

Importance du fût de chêne dans le vieillissement des vins

### Module 3

Clarification et stabilisation du vin



### Où, quand et comment cela se déroule ?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie entièrement en ligne. Pendant les 6 mois 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. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

1.1. Composition chimique du vin. Effet organoleptique	1.2. Procédure d'analyse sensorielle des vins	1.3. Modifications de la phase visuelle du vin	1.4. Modifications organoleptiques dues aux raisins
1.5. Modifications dues aux composés soufrés du vin et à leur réduction	1.6. Modifications oxydatives du vin	1.7. Modifications dues aux levures	1.8. Modifications du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
1.9. Modifications du vin dues aux bactéries lactiques	1.10. Modifications dues aux bactéries acétiques		

### Module 2. Importance du fût de chêne dans le vieillissement des vins

2.1. Importance du chêne pour la fabrication des fûts	2.2. Le chêne	2.3. Sélection du bois	2.4. Le séchage et la maturation du bois
2.5. Fabrication de fûts	2.6. Apports aromatiques des fûts de chêne	2.7. Le tanin du chêne	2.8. Le fût, un récipient imperméable et poreux
2.9. Le bon usage des fûts de chêne	2.10. La seconde vie du fût de chêne		

### Module 3. Clarification et stabilisation du vin

3.1. Clarification des vins rouges	3.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés	3.3. Filtration des vins	3.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
3.5. Stabilisation du tartrate de calcium	3.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges	3.7. Instabilité causée par les métaux	3.8. Stabilisation microbiologique du vin
3.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries	3.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures		

“

*Les nombreux supports multimédias  
fournis par TECH vous permettront  
d'apprendre plus facilement à stabiliser  
les vins"*

# 06

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”*



TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

*Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”*



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



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

## Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.

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

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

## Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

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

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

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



### Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



### Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



### Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



#### Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

# Profil de nos étudiants

Ce programme s'adresse aux Diplômés de l'Université, aux Diplômés et aux personnes cours déjà obtenu l'un des diplômes dans le domaine des Sciences Sociales, de l'Administration et de l'Économie.

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

Les professionnels ayant une expérience confirmée dans le secteur de l'Oenologie pourront également étudier ce Certificat Avancé.





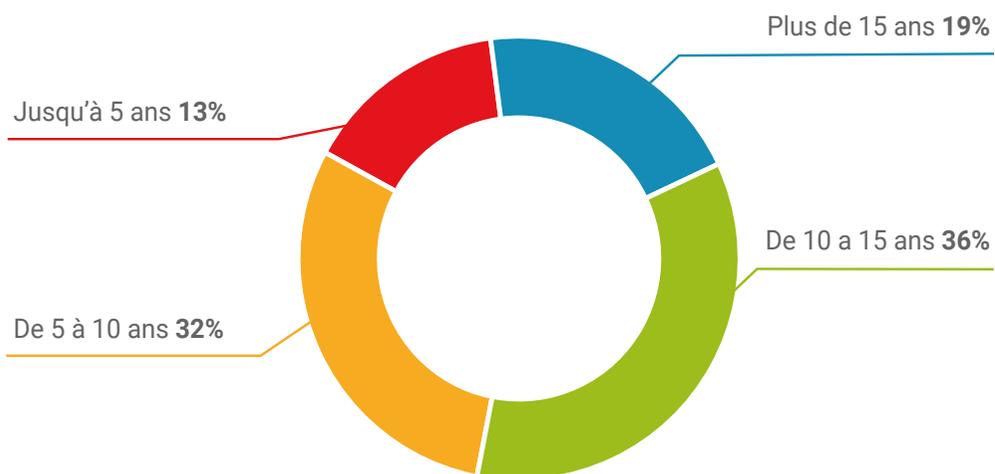
“

*Cet Certificat Avancé élargira les frontières de votre croissance professionnelle dans le monde de l'œnologie et du tourisme"*

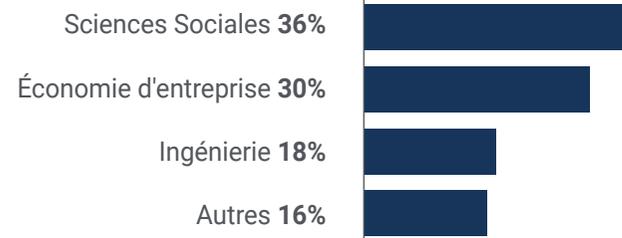
## Âge moyen

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

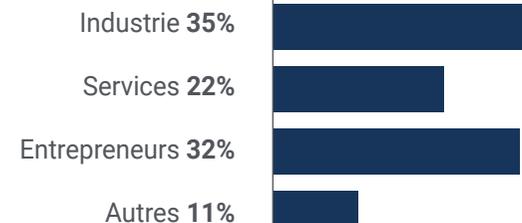
## Années d'expérience



## Formation

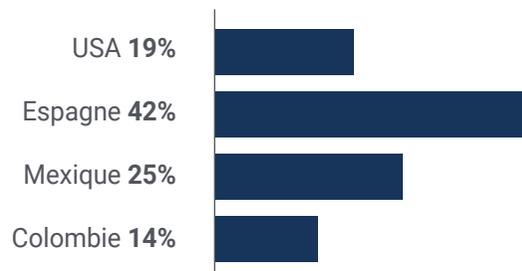


## Profil académique



## Distribution géographique

---



## Guillermo Pavón

Gérant d'une société d'œnotourisme

*"Ce programme a apporté un plus à mon CV et a grandement amélioré mon expérience et ma relation avec le secteur de l'œnotourisme. Un coup de pouce qui m'a amené à diriger une entreprise d'écotourisme, où nous offrons un service de qualité, avec la dégustation des meilleurs vins"*

08

# Direction de la formation

L'équipe de spécialistes qui composent ce diplôme a été sélectionnée par TECH en tenant compte de leurs connaissances approfondies de la Biologie, de l'Œnologie et du secteur vitivinicole. Ainsi, le diplômé aura la garantie de pouvoir accéder à l'apprentissage le plus avancé en matière d'Analyse Sensorielle de la main de véritables experts dans le domaine et avec une grande qualité humaine.





“

*TECH a réuni les meilleurs spécialistes de l'œnologie afin que vous puissiez obtenir l'apprentissage dont vous avez besoin pour vous développer dans le secteur de l'œnotourisme"*

## 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 chez ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEO (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

## Professeurs

### M. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsable de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable de la Viticulture à Bodegas Cepa 21
- ◆ Gestionnaire de la Viticulture chez GIVITI
- ◆ Diplômé en Ingénierie et Science Agronomique de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Master en Viticulture et Oenologie de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller en Gestion Intégrée des Organismes Nuisibles
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller du Registre Officiel des Producteurs et Exploitants de Moyens de Défense Phytosanitaire

### 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 Masa Guerra, Rocío**

- ♦ Œnologue à Bodegas Protos
- ♦ Œnologue Adjointe à Bodegas Matarromera
- ♦ Responsable de la Réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de la Qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ♦ Assistante d'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

### **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

09

# Impact sur votre carrière

Ce diplôme universitaire est conçu pour donner aux étudiants l'élan professionnel dont ils ont besoin. Pour atteindre cet objectif, TECH propose le programme le plus avancé et une excellente équipe de spécialistes, qui contribuent sans aucun doute de manière significative à la réussite des étudiants, non seulement grâce à des connaissances exhaustives, mais aussi en résolvant tous les doutes qu'ils peuvent avoir sur le programme. Grâce à tout cela, le diplômé pourra aspirer à de meilleures conditions dans le secteur de l'œnotourisme.





“

*Un programme pour promouvoir  
des professionnels comme vous,  
qui aspirent à se donner à 100%  
dans leur entreprise”*

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

Le Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie 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.

*Devenez un expert en analyse organoleptique et réussissez de nouveaux projets touristiques.*

*C'est la meilleure option pour répondre à vos aspirations dans le domaine de l'Œnologie.*

### Moment du changement



### Type de changement



## Amélioration du salaire

---

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



10

# Bénéfices pour votre entreprise

Ce programme vise à apporter non seulement des connaissances au professionnel, mais aussi des connaissances qui peuvent être transmises directement aux entreprises ou aux projets dans lesquels il s'engage. Les entreprises disposent ainsi d'une ressource humaine capitale pour leur développement, dans un secteur hautement spécialisé comme l'œnotourisme. L'innovation, l'expérience et la connaissance iront de pair avec la croissance des entreprises et des travailleurs.





“

*Contribuez par vos connaissances  
à l'expansion de vos projets dans le  
domaine de l'œnotourisme international"*

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 Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès  
et recevez votre diplôme sans avoir  
à vous soucier des déplacements ou  
des formalités administratives”*

Ce **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie** 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 Avancé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat Avancé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie**

Heures Officielles: **450 h.**





## Certificat Avancé Analyse Sensorielle en Œnologie

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

# Certificat Avancé

## Analyse Sensorielle en Œnologie

