

Mastère Spécialisé

Œnologie





Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé à: Diplômés de l'université, les Titulaires des 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/master/master-enologie

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Compétences

page 20

06

Structure et contenu

page 24

07

Méthodologie

page 32

08

Profil de nos étudiants

page 40

09

Direction de la formation

page 44

10

Impact sur votre carrière

page 48

11

Bénéfices pour votre entreprise

page 52

12

Diplôme

page 56

01 Présentation

Les nouvelles façons de vivre la culture du vin ont conduit à la promotion du secteur vitivinicole dans une perspective touristique. Un nouvel essor orienté vers l'innovation, l'exclusivité et les connaissances les plus avancées sur tout ce qui entoure la culture et la production du vin. Dans ce contexte, les professionnels du secteur du tourisme doivent avoir une connaissance approfondie des dernières avancées en matière d'œnologie afin de pouvoir gérer des projets de haut niveau et de mener à bien la promotion d'une industrie très pertinente dans les principales destinations touristiques européennes et américaines. Tout cela avec un programme 100% en ligne axé sur la viticulture, les nouvelles techniques d'analyse et de vinification. Une option académique inégalée, avec un syllabus accessible 24 heures sur 24, à partir d'un appareil électronique doté d'une connexion internet.



Mastère Spécialisé en Œnologie
TECH Université Technologique



“

Ce Mastère Spécialisé vous permettra de mener des projets d'œnotourisme dans les principales destinations qui animent l'industrie du vin”

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 est conçu pour renforcer les compétences en Œnologie des professionnels du secteur du tourisme qui souhaitent développer de nouvelles compétences et aptitudes essentielles pour mener à bien des projets dans ce secteur. Ainsi, après les 12 mois de ce diplôme universitaire, le diplômé aura maîtrisé les principales innovations du secteur vitivinicole, ainsi que les caractéristiques les plus appréciées de ses produits.



“

Vous pourrez vous spécialiser en Œnologie et l'appliquer à la création de produits touristiques exclusifs basés sur le goût exquis du vin”

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

Le Mastère Spécialisé en Œnologie formera les étudiants à:

01

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

02

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

03

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

04

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

05

Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin



06

Fournir des connaissances pour la production de vins blancs

08

Développer au maximum l'œnologie de pointe afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité

09

Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges

07

Déterminer le large éventail de possibilités existantes afin de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donnés

10

Déterminer les variétés utilisées ou ayant un potentiel dans la vinification des vins mousseux



11

Examiner les éléments vitivinicoles qui influent sur la vinification

14

Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture

12

Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition: Préparation des vins pour la consommation



13

Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins

15

Approfondir la connaissance du collage et de l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin

16

Approfondir les connaissances sur la construction d'une barrique

18

Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment les réaliser



19

Identifier les altérations organoleptiques du vin

17

Présenter l'importance de la chauffe de la barrique

20

Gérer correctement les coûts et les revenus d'un vignoble

05

Compétences

Afin de pouvoir offrir des services touristiques orientés vers l'œnologie, ce Mastère Spécialisé renforce les compétences du professionnel à transmettre la pertinence de chacun des processus qui affectent la production de vin. Un ensemble de compétences qu'il sera beaucoup plus facile d'améliorer grâce aux ressources multimédias auxquelles vous aurez accès 24 heures sur 24, à partir de n'importe quel appareil doté d'une connexion Internet.





“

Perfectionnez votre connaissance de l'écosystème dynamique du vin et des différentes caractéristiques aromatiques”

01

Déterminer les composés du raisin et du vin

02

Établir les techniques analytiques utilisées en œnologie pour déterminer la composition des raisins et du vin

03

Comprendre que le vin est un écosystème dynamique où coexistent différents types de micro-organismes, et que tous les changements produits au cours du processus déterminent la dominance d'un groupe ou d'un autre

04

Analyser les risques liés à la contamination par différents groupes de micro-organismes

05

Établir les points de contrôle critiques lors de la fermentation, du vieillissement et de l'élevage des vins rouges

06

Mettre en évidence l'importance de l'œnologie en tant que paramètre fondamental de la qualité

07

Développer les possibilités de maturation et d'épanouissement
Le *coupage* ou le mélange final

08

Compiler les dernières innovations dans le domaine de la
production et de la commercialisation des vins mousseux

09

Identifier et quantifier les instabilités d'un vin

10

Déterminer comment corriger les instabilités afin
d'éviter les défauts et les précipités dans le vin final

11

Examen de la valeur de l'élevage des vins
en barriques

12

Analyser l'origine des troubles sensoriels,
ainsi que les méthodes de correction et
de prévention de ces troubles

06

Structure et contenu

Le Mastère Spécialisé est une compilation des informations les plus rigoureuses et exhaustives sur l'œnologie à travers un syllabus préparé par une magnifique équipe spécialisée dans cette Industrie. De cette manière, les étudiants obtiendront une vision technico-scientifique complète de la production et de l'élaboration des vins, tout en orientant ces connaissances vers la direction de projets d'expériences œnotouristiques.



“

Devenez un expert de la vinification des vins blancs, rosés, rouges et effervescents avec ce diplôme universitaire 100% en ligne”

Plan d'études

Le Mastère Spécialisé en Œnologie est un programme intensif qui prépare les professionnels du secteur du tourisme à faire face à de nouveaux défis et à prendre les bonnes décisions commerciales afin de prospérer dans le monde du vin.

Pour atteindre cet objectif, les étudiants suivent un programme avancé qui leur permet d'acquérir une connaissance approfondie de tous les aspects de la préparation de la plantation, du choix correct des porte-greffes, des techniques d'analyse et des propriétés de chaque raisin.

Le tout avec un contenu préparé par des professionnels qui ont mis à profit leurs connaissances en Ingénierie Agricole et en Microbiologie de manière beaucoup plus simple grâce à des ressources pédagogiques innovantes. Parmi ces documents, les étudiants trouveront des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos détaillées, des lectures spécialisées ou des études de cas.

Un recueil d'outils didactiques permettant une approche théorique et pratique de l'élaboration des vins secs, des vins doux, des vins rouges crianza, des macérations carboniques et des vins effervescents.

Il s'agit d'une véritable immersion dans le secteur qui vous permettra d'appliquer les techniques et les méthodologies présentées dans des entreprises réelles, axées sur la fourniture d'expériences uniques dans l'Industrie du vin.

Un programme axé sur l'amélioration professionnelle, l'excellence dans la gestion et l'administration des entreprises grâce à une solide connaissance de l'Œnologie. Ainsi, le diplômé aura accès à un programme 100% en ligne, parfaitement compatible avec les plus hautes responsabilités, sans avoir à être présent en personne ou à assister à des cours avec des horaires fixes.

Ce Mastère Spécialisé est développé sur 12 mois et est divisé en 10 modules:

Module 1	Viticulture
Module 2	Composés du Raisin et du Vin Techniques Analytiques
Module 3	Microbiologie Œnologique
Module 4	Vinification des Vins Blancs et Rosés
Module 5	Vinification des Vins Rouges
Module 6	Vinification des Vins Mousseux
Module 7	Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels, des Vins Nobles Imputrescibles et des Vins de Voile
Module 8	Clarifier et Stabilisation des Vins
Module 9	Importance des Tonneaux de Chêne dans le Vieillissement des Vins
Module 10	Analyse Sensorielle et Altérations Organoleptiques des Vins



Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Mastère Spécialisé en Œnologie entièrement en ligne. Pendant les 12 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. Viticulture

1.1. Préparation de la plantation	1.2. Choix correct des porte-greffes de la vigne	1.3. La taille	1.4. Entretien des sols
1.5. Lutte rationnelle contre les ravageurs et les maladies	1.6. Gestion de l'irrigation	1.7. Opérations en vert	1.8. Maturation et récolte
1.9. Notions de physiologie de la vigne	1.10. Régions viticoles du monde		

Module 2. Composés du Raisin et du Vin Techniques Analytiques

2.1. Les composants du raisin et leur répartition dans la grappe	2.2. Composition chimique du moût et du vin	2.3. Acides organiques	2.4. Polyphénols
2.5. Sucres	2.6. Composés azotés	2.7. Arômes et autres composés volatils	2.8. Enzymes
2.9. Analyse œnologique classique	2.10. Analyse œnologique avancée		

Module 3. Microbiologie Œnologique

3.1. Levures	3.2. Bactéries lactiques	3.3. Bactéries de l'acide acétique	3.4. Champignons et autres micro-organismes
3.5. Écologie microbienne au cours de la vinification	3.6. Importance de la fermentation malolactique (FML)	3.7. Modifications du vin	3.8. Contrôle de la croissance des micro-organismes
3.9. Nettoyage et désinfection biologiques dans les établissements vinicoles	3.10. Analyse microbiologique du vin		

Module 4. Vinification des Vins Blancs et Rosés

4.1. Cépages blancs et styles de vin	4.2. Paramètres de maturation des raisins blancs	4.3. Réception des raisins blancs	4.4. Actions de préfermentation
4.5. Fermentation alcoolique des vins blancs	4.6. Contrôle de températures	4.7. Autres fermentations et élevage des vins blancs	4.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtrage des vins blancs
4.9. Mise en bouteille	4.10. Fermentations spéciales		

Module 5. Vinification des Vins Rouges

5.1. Les cépages rouges	5.2. Paramètres de maturation des raisins rouges	5.3. Réception des raisins rouges	5.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
5.5. Fin de la fermentation alcoolique	5.6. Fermentation malolactique	5.7. Vieillessement des vins rouges	5.8. Mise en bouteille des vins rouges
5.9. Processus de vieillissement des bouteilles	5.10. Fermentations spéciales		

Module 6. Vinification des Vins Mousseux

6.1. Vins mousseux: définition, typologie et réglementation	6.2. Variétés, maturation et vendanges	6.3. Réception, pressurage et élaboration de la cuvée	6.4. Méthodes de production et bulle
6.5. Méthode traditionnelle	6.6. Méthode charmat, big bass ou autoclave	6.7. Fermentations anciennes	6.8. Gazéification du vin
6.9. Zones de production mondiales. Méthodes de production	6.10. L'expédition et la dégustation		

Module 7. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels, des Vins Nobles Imputrescibles et des Vins de Voile

7.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production	7.2. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Paramètres de maturation du raisin	7.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Procédés de vinification: l'entête	7.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Processus de vinification: vieillissement
7.5. Vins de voile: variétés et zones de production	7.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production	7.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin	7.8. Vins doux naturels: processus de production
7.9. Autres vins doux: vins doux naturels. La pourriture noble	7.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendanges tardives		

Module 8. Clarification et Stabilisation des Vins

8.1. Clarification des vins rouges	8.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés	8.3. Filtration des vins	8.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
8.5. Stabilisation du tartrate de calcium	8.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges	8.7. Instabilité causée par les métaux	8.8. Stabilisation microbiologique du vin
8.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries	8.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures		

Module 9. Importance des Tonneaux de Chêne dans le Vieillissement des Vins

9.1. Importance du chêne pour la fabrication des tonneaux	9.2. Le chêne	9.3. Sélection du bois	9.4. Séchage et traitement du bois
9.5. Fabrication de tonneaux	9.6. Apports aromatiques des tonneaux de chêne	9.7. Tanin de chêne	9.8. Le tonneau, un contenant imperméable et poreux
9.9. Bonne utilisation des fûts de chêne	9.10. La seconde vie des tonneaux de chêne		

Module 10. Analyse Sensorielle et Altérations Organoleptiques des Vins

10.1. Composition chimique du vin, impact organoleptique	10.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin	10.3. Altérations de la phase visuelle du vin	10.4. Altérations organoleptiques dues aux raisins
10.5. Altérations et réduction des composés soufrés dans le vin	10.6. Changements oxydatifs dans le vin	10.7. Altérations dues aux levures	10.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
10.9. Altérations du vin dues aux bactéries lactiques	10.10. Changements dus aux bactéries acétiques		

07

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.



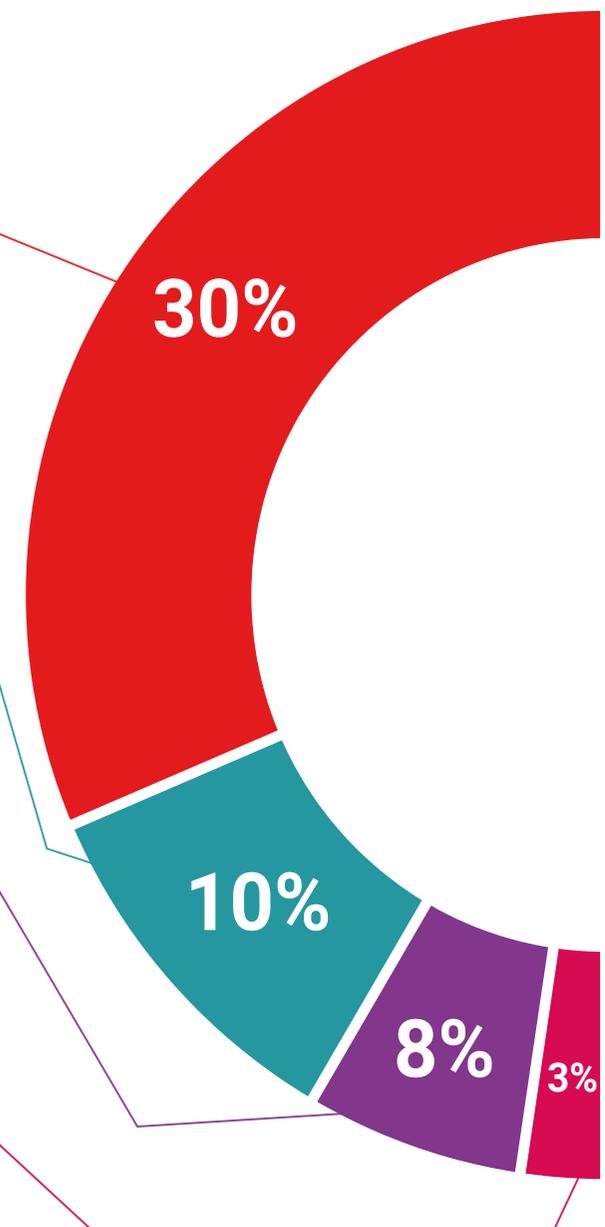
Stages en compétences de gestion

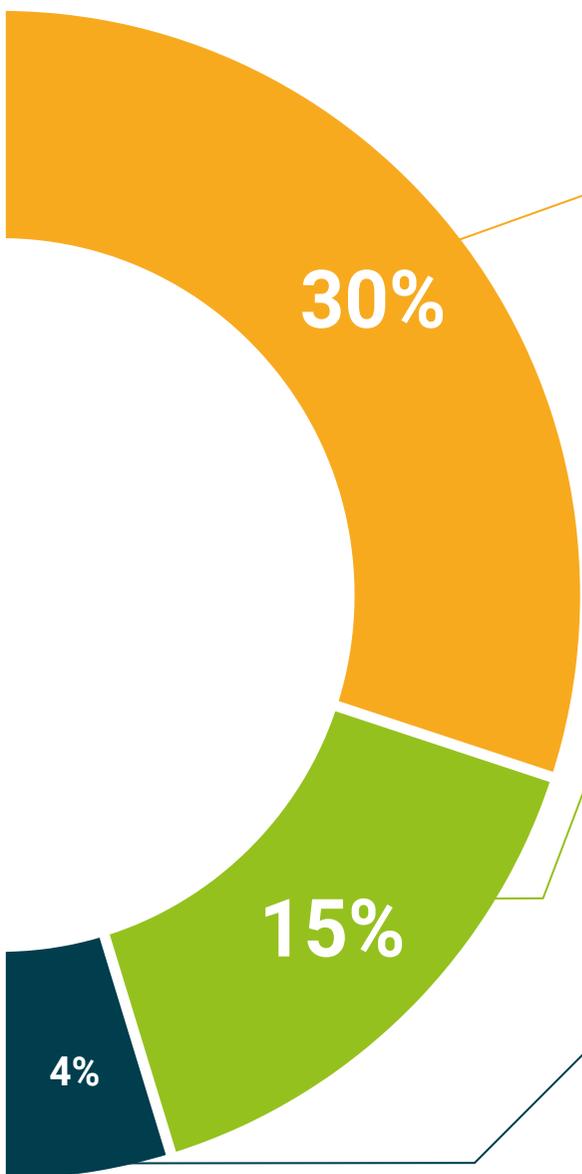
Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



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.



08

Profil de nos étudiants

Le Mastère Spécialisé s'adresse aux Diplômés de l'université, aux Diplômés et aux Licenciés qui ont déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine des Sciences Sociales, Administratives et Économiques.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme. Le Mastère Spécialisé peut également être suivi par des professionnels qui, ayant obtenu un diplôme universitaire dans n'importe quel domaine, ont une expérience professionnelle dans le domaine de l'Œnologie.





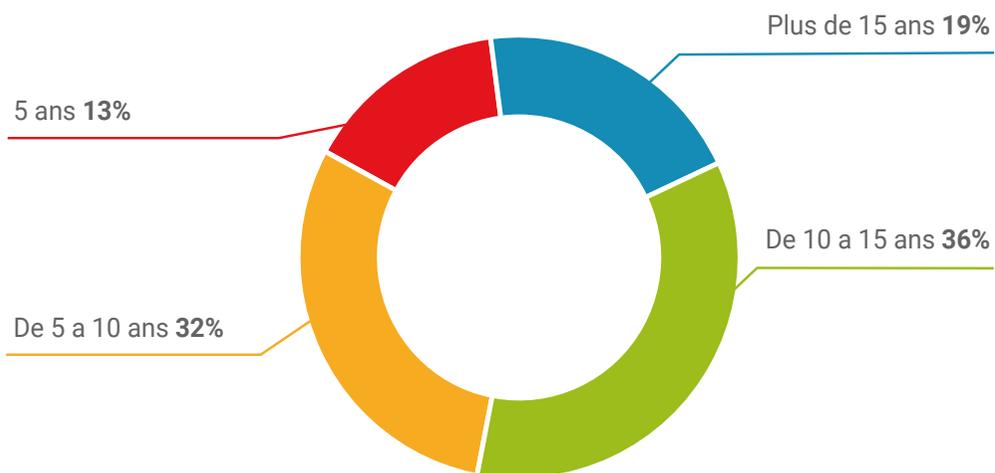
“

Améliorez votre carrière dans le secteur du tourisme et dirigez des entreprises visant à promouvoir l'œnologie la plus innovante”

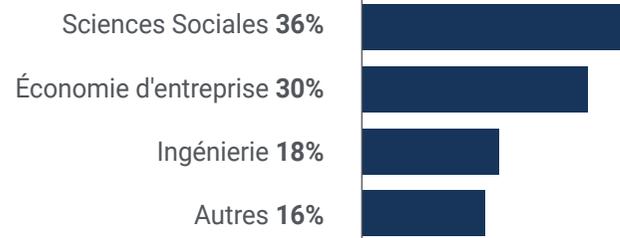
Âge moyen

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

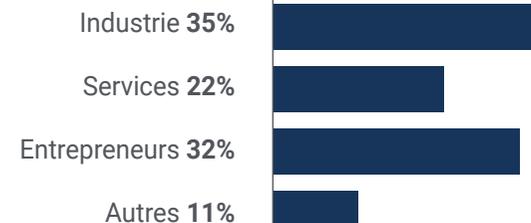
Années d'expérience



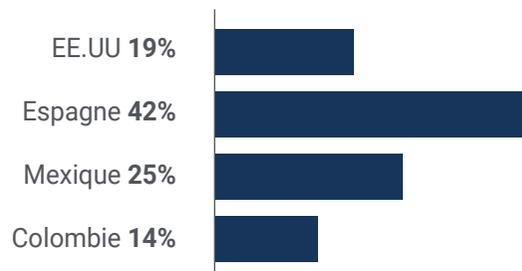
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Roberto González

Directeur du département des services touristiques d'un domaine viticole national

"Ce fut sans aucun doute une expérience unique, qui m'a ouvert un large éventail de possibilités dans un secteur viticole puissant qui a connu un grand développement ces dernières années. Après ce Mastère Spécialisé, j'ai pu gravir les échelons de mon entreprise et contribuer à l'innovation de l'entreprise, en l'orientant vers l'attraction touristique, sans perdre l'essence de l'entreprise"

09

Direction de la formation

TECH a réuni dans ce diplôme universitaire une excellente équipe d'experts composée de directeurs techniques, de biologistes, d'ingénieurs agronomes et d'œnologues. Il offre ainsi aux étudiants les connaissances les plus avancées et les plus récentes en matière d'œnologie. De plus, grâce à sa proximité, les diplômés pourront lever leurs doutes sur le contenu de ce programme de 1 800 heures d'enseignement.



“

Augmentez vos compétences grâce à une excellente équipe des œnologues et de biologistes ayant une grande expérience dans le secteur du vin”

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

Professeurs

Mme Martínez Corrales, Alba

- ♦ Œnologue spécialisé dans la Communication pour le Leadership
- ♦ Ouvrier de cave à la cave Bodega Agrícola Riova
- ♦ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Superviseuse de la Commission de Contrôle de l'Appellation d'Origine Rueda
- ♦ Diplôme en Œnologie et Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialisation en Communication pour le Leadership par École Best Coaching

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Diplômé 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 de œnologie à la Bodega Solar Viejo
- ◆ Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistante en Œnologie et technicienne de laboratoire à la Bodega El Soto
- ◆ Licence en Œnologie de l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias 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
- ◆ Assistante Vigneronne à Viña Buena
- ◆ Œnologue à la Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistante Vigneronne à Viña Cancura
- ◆ Employée de cave chez Vitalpe
- ◆ Vigneronne formatrice à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ◆ Vigneronne et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Superviseuse du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

M. Sáez Carretero, Jorge

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

Mme Molina González, Silvia

- ◆ Responsable technique de Bodegas Cepa 21
- ◆ Œnologue à Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour New Line Events
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour l'Agence Prodereg
- ◆ Diplôme en Œnologie et Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia

10

Impact sur votre carrière

L'obtention de ce Mastère Spécialisé permettra au diplômé d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour réussir dans un secteur qui nécessite une innovation technique et une vision nouvelle de l'œnologie. Grâce aux connaissances acquises, vous serez en mesure de démontrer tout votre potentiel par une compréhension approfondie des différents types de vins, de leur production et de leur production la plus réussie.



“

Intégrez ce programme universitaire dans votre cursus et bénéficiez d'une progression de carrière beaucoup plus importante dans le domaine de l'œnotourisme”

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

Le Mastère Spécialisé en Œnologie de TECH est un programme intensif qui vous prépare à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de l'Œnologie. 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.

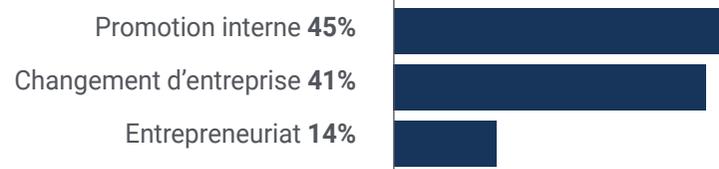
Cette qualification vous permettra de réaliser vos aspirations professionnelles en seulement 12 mois.

Grâce à ce programme, vous augmentez vos chances d'obtenir l'augmentation de salaire que vous souhaitez.

Heure du changement



Type de changement



Amélioration salariale

Pour nos stagiaires, l'achèvement de ce programme représente une augmentation de salaire de plus de **30%**



11

Bénéfices pour votre entreprise

Ce Mastère Spécialisé a été conçu en tenant compte des tendances commerciales actuelles dans le secteur de l'œnologie. Ainsi, les professionnels qui obtiennent ce diplôme apporteront une contribution significative au progrès des entités dans lesquelles ils sont impliqués. Ils seront préparés à appliquer les stratégies de gestion les plus efficaces, étayées par des connaissances solides.



“

Développez votre activité en utilisant les principales innovations mondiales dans le domaine du vin”

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.



12 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Œnologie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé 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 **Mastère Spécialisé en Œnologie** contient le programme le plus complet et le plus actualisé du marché.

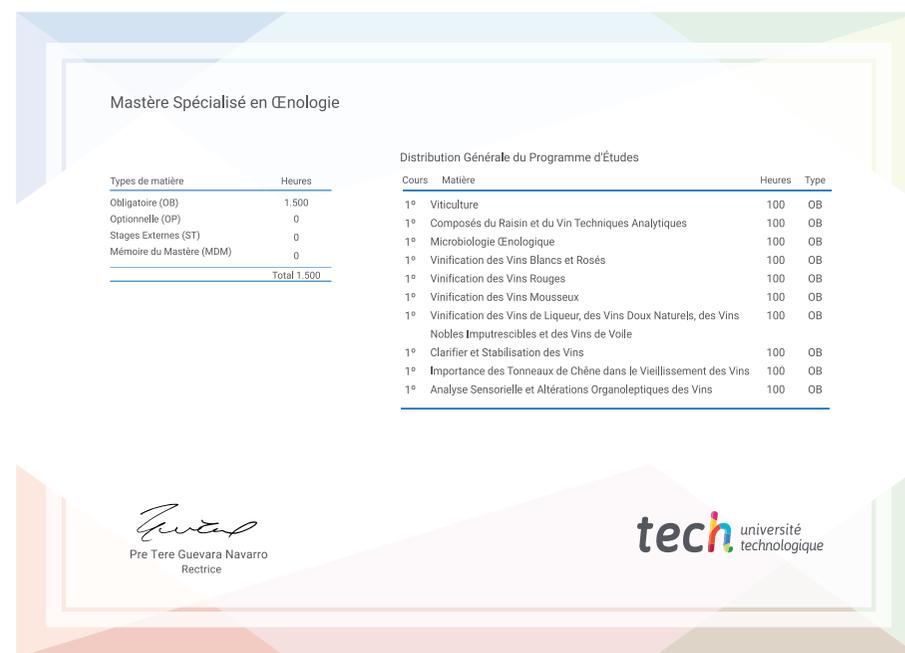
Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Mastère Spécialisé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Œnologie**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 mois**



*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.



Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Œnologie

