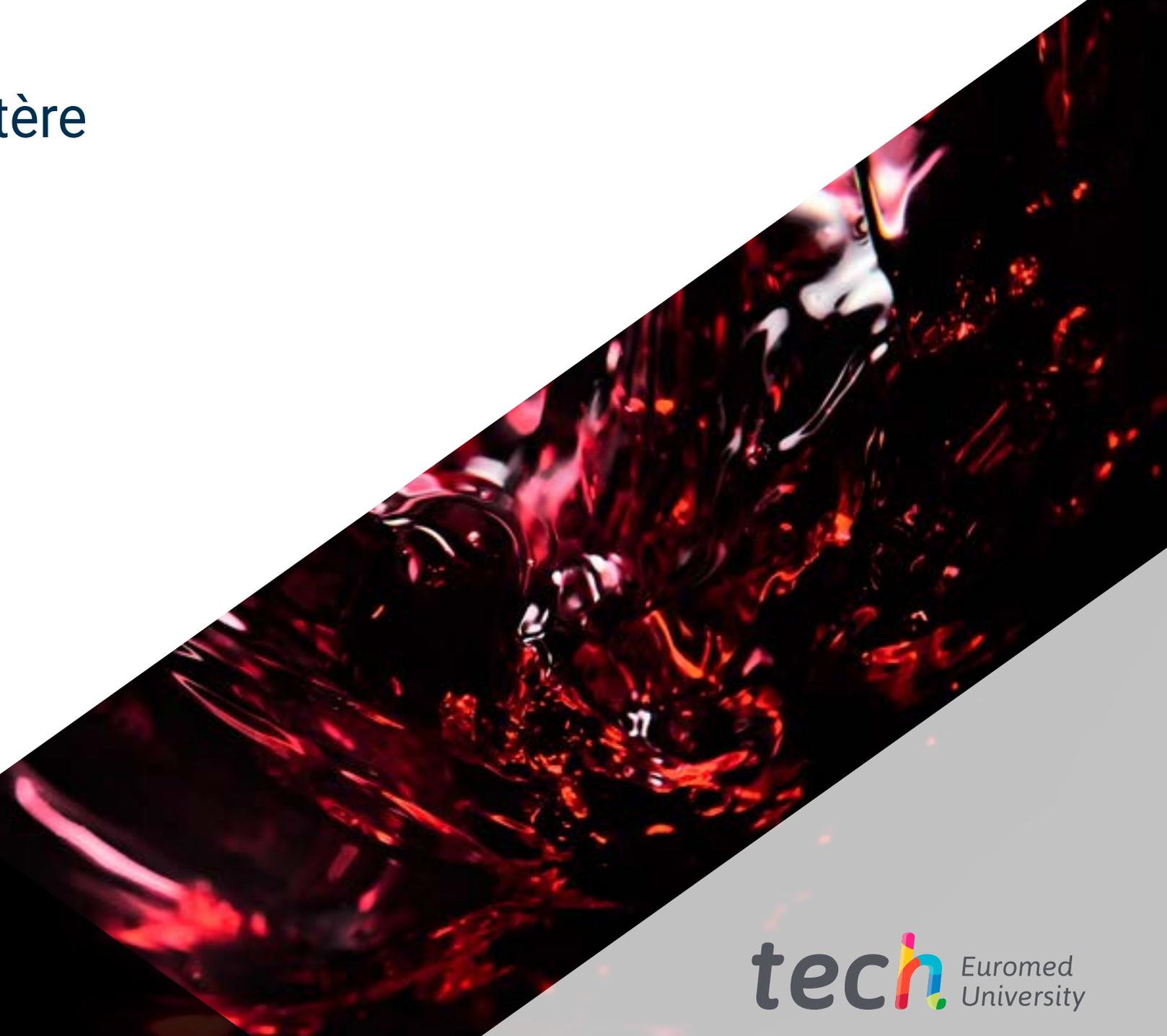


# Executive Mastère

## œnologie





## Executive Mastère Œnologie

- » Modalité : en ligne
- » Durée : 12 mois
- » Diplôme : TECH Euromed University
- » Accréditation : 60 ECTS
- » Horaire : à votre rythme
- » Examens : en ligne

Accès au site web : [www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/master/master-enologie](http://www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/master/master-enologie)

# Sommaire

01

Présentation du  
programme

---

*page 4*

02

Pourquoi étudier à TECH?

---

*page 8*

03

Programme d'études

---

*page 12*

04

Objectifs pédagogiques

---

*page 16*

05

Opportunités de carrière

---

*page 22*

06

Méthodologie d'étude

---

*page 26*

07

Corps Enseignant

---

*page 36*

08

Diplôme

---

*page 40*

# 01

# Présentation du programme

Un rapport de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin met en évidence l'impact direct du changement climatique sur la production mondiale de vin. À cet égard, le document souligne que les variations climatiques affectent la maturation du raisin, la qualité du vin et la durabilité de la culture. Face à cela, les professionnels doivent intégrer dans leur pratique quotidienne les stratégies d'adaptation les plus innovantes, telles que l'utilisation de variétés plus résistantes. Ce n'est qu'ainsi que les experts pourront anticiper les risques et optimiser l'utilisation des ressources naturelles, en promouvant des pratiques plus durables tout au long de la chaîne de production du vin. C'est avec cette idée en tête que TECH lance une formation universitaire en ligne pionnière, axée sur les dernières avancées dans le domaine de l'œnologie.



“

*Grâce à cet Executive Mastère 100 % en ligne, vous maîtriserez les techniques de vinification les plus innovantes et garantirez l'excellence des produits”*

L'œnologie s'est imposée comme un secteur clé de l'industrie agroalimentaire et touristique, alliant tradition et innovation pour promouvoir la production et la commercialisation de vins de grande qualité. Ces dernières années, les progrès des technologies numériques et les nouvelles techniques de vinification ont entraîné un changement important dans ce domaine, obligeant les spécialistes à développer des compétences plus poussées. Les défis actuels comprennent l'intégration de technologies durables, l'analyse sensorielle avancée et la gestion efficace des vignobles pour répondre aux exigences d'un marché de plus en plus compétitif. Dans ce contexte, les professionnels du secteur vitivinicole doivent développer des compétences avancées qui leur permettent de mener des projets innovants.

Pour répondre à cette demande, TECH a créé un Executive Mastère innovant en œnologie. Conçu par de véritables leaders dans ce secteur, l'itinéraire académique offre une vision approfondie de la viticulture moderne, explorant tout depuis la préparation du vignoble et le choix des cépages jusqu'aux techniques avancées de collage et de vieillissement en barrique. En outre, le programme analyse l'impact du changement climatique sur la production de vin et explore des stratégies durables pour relever ces défis. En conséquence, les étudiants acquerront des compétences avancées pour gérer efficacement chaque étape du processus de vinification, mettre en œuvre des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et garantir la qualité du vin sur un marché mondial de plus en plus exigeant.

Il convient de noter que le programme est enseigné dans un format pratique 100 % en ligne, offrant une flexibilité totale pour que les étudiants puissent combiner leurs études avec leur travail ou leurs responsabilités personnelles. En fait, tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un appareil électronique doté d'une connexion à l'internet pour accéder au Campus Virtuel.

Cet **Executive Mastère en œnologie** contient le programme universitaire le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes :

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en œnologie
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques de l'ouvrage fournissent des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- L'accent est mis sur les méthodologies innovantes dans le domaine de l'œnologie
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Vous optimiserez les processus de vinification pour garantir une qualité constante des produits, en vous adaptant aux attentes des consommateurs”*

“

*Vous acquerez une connaissance approfondie de toutes les étapes du processus de vinification, depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteille”*

Le corps enseignant comprend des professionnels de l'Œnologie, qui apportent l'expérience de leur travail à ce programme, ainsi que des spécialistes reconnus issus de grandes entreprises et d'universités prestigieuses.

Son contenu multimédia, développé avec les dernières technologies éducatives, permettra au professionnel un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira un étude immersif programmé pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel l'étudiant doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme académique. Pour ce faire, le professionnel aura l'aide d'un système vidéo interactif innovant créé par des experts reconnus.

*Vous serez en mesure d'identifier les levures, les bactéries et les autres agents impliqués dans le processus œnologique.*

*Grâce au Relearning de TECH, vous pourrez assimiler les concepts essentiels de manière rapide, naturelle et précise.*



02

# Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande Université numérique du monde. Avec un catalogue impressionnant de plus de 14 000 programmes universitaires, disponibles en 11 langues, elle se positionne comme un leader en matière d'employabilité, avec un taux de placement de 99 %. En outre, elle dispose d'un vaste corps professoral composé de plus de 6 000 professeurs de renommée internationale.



“

*Étudiez dans la plus grande université numérique du monde et assurez votre réussite professionnelle. L'avenir commence à TECH”*

### La meilleure université en ligne du monde, selon FORBES

Le prestigieux magazine Forbes, spécialisé dans les affaires et la finance, a désigné TECH comme "la meilleure université en ligne du monde". C'est ce qu'ils ont récemment déclaré dans un article de leur édition numérique dans lequel ils se font l'écho de la réussite de cette institution, "grâce à l'offre académique qu'elle propose, à la sélection de son corps enseignant et à une méthode d'apprentissage innovante visant à former les professionnels du futur".

**Forbes**

Meilleure université en ligne du monde

**Plan**

d'études le plus complet

### Les programmes d'études les plus complets sur la scène universitaire

TECH offre les programmes d'études les plus complets sur la scène universitaire, avec des programmes qui couvrent les concepts fondamentaux et, en même temps, les principales avancées scientifiques dans leurs domaines scientifiques spécifiques. En outre, ces programmes sont continuellement mis à jour afin de garantir que les étudiants sont à la pointe du monde universitaire et qu'ils possèdent les compétences professionnelles les plus recherchées. De cette manière, les diplômés de l'université offrent à ses diplômés un avantage significatif pour propulser leur carrière vers le succès.

### Le meilleur personnel enseignant top international

Le corps enseignant de TECH se compose de plus de 6 000 professeurs jouissant du plus grand prestige international. Des professeurs, des chercheurs et des hauts responsables de multinationales, parmi lesquels figurent Isaiah Covington, entraîneur des Boston Celtics, Magda Romanska, chercheuse principale au Harvard MetaLAB, Ignacio Wistumba, président du département de pathologie moléculaire translationnelle au MD Anderson Cancer Center, et D.W. Pine, directeur de la création du magazine TIME, entre autres.

Personnel enseignant  
**TOP**  
International

### Une méthode d'apprentissage unique

TECH est la première université à utiliser *Relearning* dans tous ses formations. Il s'agit de la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne, accréditée par des certifications internationales de qualité de l'enseignement, fournies par des agences éducatives prestigieuses. En outre, ce modèle académique perturbateur est complété par la "Méthode des Cas", configurant ainsi une stratégie d'enseignement en ligne unique. Des ressources pédagogiques innovantes sont également mises en œuvre, notamment des vidéos détaillées, des infographies et des résumés interactifs.



La méthodologie la plus efficace

### La plus grande université numérique du monde

TECH est la plus grande université numérique du monde. Nous sommes la plus grande institution éducative, avec le meilleur et le plus vaste catalogue éducatif numérique, cent pour cent en ligne et couvrant la grande majorité des domaines de la connaissance. Nous proposons le plus grand nombre de diplômes propres, de diplômes officiels de troisième cycle et de premier cycle au monde. Au total, plus de 14 000 diplômes universitaires, dans onze langues différentes, font de nous la plus grande institution éducative au monde.

**N°1**  
**Mondial**

La plus grande université en ligne du monde

### L'université en ligne officielle de la NBA

TECH est l'université en ligne officielle de la NBA. Grâce à un accord avec la grande ligue de basket-ball, elle offre à ses étudiants des programmes universitaires exclusifs ainsi qu'un large éventail de ressources pédagogiques axées sur les activités de la ligue et d'autres domaines de l'industrie du sport. Chaque programme est conçu de manière unique et comprend des conférenciers exceptionnels: des professionnels ayant un passé sportif distingué qui apporteront leur expertise sur les sujets les plus pertinents.

### Leaders en matière d'employabilité

TECH a réussi à devenir l'université leader en matière d'employabilité. 99% de ses étudiants obtiennent un emploi dans le domaine qu'ils ont étudié dans l'année qui suit la fin de l'un des programmes de l'université. Un nombre similaire parvient à améliorer immédiatement sa carrière. Tout cela grâce à une méthodologie d'étude qui fonde son efficacité sur l'acquisition de compétences pratiques, absolument nécessaires au développement professionnel.



### Google Partner Premier

Le géant américain de la technologie a décerné à TECH le badge Google Partner Premier. Ce prix, qui n'est décerné qu'à 3% des entreprises dans le monde, souligne l'expérience efficace, flexible et adaptée que cette université offre aux étudiants. Cette reconnaissance atteste non seulement de la rigueur, de la performance et de l'investissement maximaux dans les infrastructures numériques de TECH, mais positionne également TECH comme l'une des principales entreprises technologiques au monde.



### L'université la mieux évaluée par ses étudiants

Les étudiants ont positionné TECH comme l'université la mieux évaluée du monde dans les principaux portails d'opinion, soulignant sa note la plus élevée de 4,9 sur 5, obtenue à partir de plus de 1 000 évaluations. Ces résultats consolident TECH en tant qu'institution universitaire de référence internationale, reflétant l'excellence et l'impact positif de son modèle éducatif.



03

# Programme d'études

Le matériel pédagogique de cet Executive Mastère en Œnologie a été préparé par une équipe d'experts en viticulture, en microbiologie et en gestion d'entreprise. Le programme couvre tous les domaines, de la préparation du vignoble et du choix des cépages aux techniques de vinification les plus avancées et à l'analyse sensorielle. Il aborde également la durabilité, l'impact du changement climatique et les nouvelles technologies appliquées à l'industrie du vin. Cette approche globale permettra aux diplômés de mener des projets innovants, d'optimiser les processus de production et de se démarquer sur le marché concurrentiel du vin.





“

*Vous approfondirez la fermeture de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique, des aspects essentiels pour enrichir le profil sensoriel du vin”*

### 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 d'analyse

- 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
- 4.1. 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. Vieillissement 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



*Vous mettez en œuvre des techniques sophistiquées d'agriculture biologique, en optimisant l'efficacité de l'utilisation de l'eau et en vous adaptant au changement climatique”*

04

# Objectifs pédagogiques

Ce programme universitaire fournira aux spécialistes de l'œnologie les outils nécessaires pour mener des projets innovants dans l'industrie du vin. En même temps, les étudiants acquerront des compétences techniques avancées pour gérer l'ensemble du processus de production, de la culture durable de la vigne à la production et à la commercialisation de vins de haute qualité. En outre, ils seront en mesure de mettre en œuvre les nouvelles technologies de vinification, d'appliquer une analyse sensorielle précise et d'élaborer des stratégies de commercialisation pour positionner leurs produits sur les marchés internationaux.



“

*Vous créez de nouveaux styles  
de vins et de produits dérivés,  
adaptés aux tendances actuelles  
des consommateurs”*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Développer des connaissances avancées en Œnologie, comprendre les principaux processus de vinification et leur impact sur la qualité du vin
- ◆ Identifier les variétés de raisin et leurs caractéristiques, en appliquant des techniques de culture et de récolte qui optimisent la production de vin
- ◆ Mettre en œuvre des processus de fermentation contrôlée, y compris la fermentation malolactique, afin d'améliorer le profil sensoriel du vin
- ◆ Intégrer les techniques d'analyse sensorielle et de composition chimique pour évaluer et améliorer les propriétés organoleptiques du vin
- ◆ Appliquer des méthodes de collage, de stabilisation et de vieillissement en barrique pour garantir l'excellence du produit final
- ◆ Utiliser des stratégies durables dans la gestion des vignobles, en tenant compte de l'impact du changement climatique sur la production
- ◆ Concevoir des projets œnotouristiques innovants qui intègrent des expériences sensorielles uniques pour les consommateurs
- ◆ Promouvoir une mise à jour constante des techniques œnologiques et de la gestion d'entreprise, en consolidant le leadership dans le secteur vitivinicole





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Viticulture

- ♦ Analyser les techniques de préparation du vignoble, du choix des porte-greffes à la gestion du sol
- ♦ Comprendre la lutte rationnelle contre les ravageurs et les maladies dans la viticulture
- ♦ Examiner l'impact de la gestion de l'irrigation et des opérations en vert sur la qualité du raisin
- ♦ Identifier les régions viticoles les plus pertinentes dans le monde

### Module 2. Composés du raisin et du vin Techniques d'analyse

- ♦ Étudier les composants chimiques du raisin et leur distribution dans la grappe
- ♦ Analyser la composition chimique du moût et du vin, en mettant l'accent sur les acides organiques et les polyphénols
- ♦ Comprendre les composés azotés, les arômes et les enzymes qui influencent le profil sensoriel
- ♦ Appliquer les techniques analytiques classiques et avancées dans l'analyse œnologique

### Module 3. Microbiologie œnologique

- ♦ Examiner le rôle des levures, des bactéries lactiques et acétiques dans la fermentation
- ♦ Analyser l'écologie microbienne au cours du processus de vinification
- ♦ Évaluer les méthodes de contrôle et de prévention des micro-organismes indésirables dans le vin
- ♦ Effectuer des analyses microbiologiques pour garantir la stabilité du produit final

### Module 4. Vinification des vins blancs et rosés

- ♦ Identifier les principaux cépages blancs et leur influence sur le style du vin
- ♦ Explorer les étapes de la fermentation alcoolique et les techniques de contrôle de la température

- ♦ Analyser les processus de collage, de stabilisation et de mise en bouteille
- ♦ Comprendre les fermentations spéciales et leur impact sur le profil du vin

#### **Module 5. Vinification des vins rouges**

- ♦ Analyser les cépages rouges et leurs paramètres de maturation
- ♦ Évaluer les processus de fermentation alcoolique et malolactique
- ♦ Examiner les techniques d'élevage des vins rouges et le vieillissement en bouteille
- ♦ Étudier les fermentations spéciales qui améliorent les caractéristiques du vin

#### **Module 6. Vinification des vins mousseux**

- ♦ Explorer les différentes méthodes d'élaboration des vins mousseux
- ♦ Analyse des paramètres de maturation et de récolte pour la production de vins mousseux
- ♦ Étudier le processus de gazéification et les principales zones de production mondiales
- ♦ Comprendre les techniques d'expédition et de dégustation des vins mousseux

#### **Module 7. Vinification des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins nobles imputrescibles et des vins de voile**

- ♦ Analyser les processus d'élaboration des vins de liqueur et leur classification
- ♦ Évaluer l'élaboration des vins véraisonnés et des vins doux naturels en fonction des paramètres de maturation
- ♦ Étudier les processus d'élaboration des vins de pourriture noble et des vins de vendanges tardives
- ♦ Comprendre les particularités de chaque style et leur impact sensoriel

#### **Module 8. Clarification et stabilisation des vins**

- ♦ Appliquer les techniques de collage aux vins rouges, blancs et rosés
- ♦ Évaluer les processus de filtration et de stabilisation de composés tels que le bitartrate et le tartrate de calcium
- ♦ Analyser les instabilités causées par les métaux et les micro-organismes



- ♦ Mettre en œuvre des méthodes de prévention et d'élimination des levures et bactéries indésirables

#### **Module 9. Importance des tonneaux de chêne dans le vieillissement des vins**

- ♦ Explorer la sélection, le séchage et la fabrication des fûts de chêne
- ♦ Analyser les contributions aromatiques et tanniques du bois au cours du vieillissement
- ♦ Évaluer l'impact de la porosité et de l'utilisation correcte des barriques sur la qualité du vin
- ♦ Comprendre le cycle de vie de la barrique et son influence sur le profil sensoriel du vin

#### **Module 10. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins**

- ♦ Analyser la composition chimique du vin et ses répercussions organoleptiques
- ♦ Appliquer les techniques d'analyse sensorielle pour évaluer la qualité du vin
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques causées par les raisins, les levures et les bactéries
- ♦ Mettre en œuvre des stratégies de correction pour préserver les caractéristiques sensorielles du vin

“

*Vous mettez en œuvre des processus pour assurer la conformité avec les normes internationales de sécurité et de durabilité pendant la vinification”*

05

# Opportunités de carrière

Ce programme universitaire de TECH représente une opportunité unique pour les spécialistes en œnologie qui cherchent à mettre à jour leurs connaissances et à maîtriser les techniques les plus avancées en matière de vinification, de gestion de la viticulture et d'analyse sensorielle. Grâce à ces connaissances de pointe, les diplômés élargiront leurs possibilités d'emploi dans un secteur hautement compétitif et innovant. Ils pourront ainsi accéder à des postes stratégiques tels que chef de cave, directeur technique d'une exploitation viticole, consultant en innovation vinicole ou responsable de la qualité dans une entreprise du secteur. Ils seront également préparés à travailler en tant que responsables des exportations, gestionnaires de vignobles durables ou conseillers en certifications internationales.



“

*Vous souhaitez travailler en tant que  
Directeur Technique d'une Cave ?  
Obtenez-le grâce à cette formation  
universitaire très complète en  
quelques mois seulement”*

### Profil des diplômés

Le diplômé de ce programme en Œnologie sera un expert capable de diriger les processus de production de vin avec une approche innovante et durable. Ils seront également préparés à gérer toutes les étapes du processus de vinification, de la sélection des raisins à l'analyse sensorielle du produit final. En outre, ils acquerront les compétences nécessaires pour mettre en œuvre des stratégies de marketing du vin et diriger des projets d'œnotourisme. Ce professionnel sera en mesure de jouer un rôle clé dans l'industrie du vin, en dirigeant des équipes, en gérant des vignobles et en élaborant de nouvelles propositions commerciales adaptées aux tendances du marché international.

*Vous conseillerez diverses entreprises viticoles sur l'application des techniques de vinification, l'innovation technologique et l'amélioration des processus de production.*

- ♦ **Gestion complète des processus de vinification** : Capacité à superviser chaque étape de la vinification, de la récolte à la mise en bouteille, afin de garantir une qualité optimale du produit final
- ♦ **Analyse sensorielle et évaluation des vins** : Capacité à identifier les principales caractéristiques organoleptiques et à appliquer des techniques de dégustation avancées
- ♦ **Innovation dans les processus œnologiques** : Mise en œuvre de nouvelles technologies et de techniques durables pour améliorer la production et la qualité du vin
- ♦ **Leadership dans les projets d'œnotourisme** : Conception et réalisation d'expériences touristiques innovantes axées sur le monde du vin



À l'issue de ce programme, vous serez en mesure d'utiliser vos connaissances et vos compétences dans les postes suivants :

- 1. Directeur technique d'une cave** : Responsable de la coordination du processus de vinification, de la supervision de la production et de la qualité du vin.
- 2. Œnologue spécialisé dans l'innovation** : Chargé de développer de nouvelles techniques de vinification, d'appliquer des processus avancés pour améliorer la qualité sensorielle du vin.
- 3. Consultant en gestion du vin** : Spécialiste du conseil aux caves et aux vignobles en matière de stratégies de production, de durabilité et de commercialisation.
- 4. Gestionnaire de projets œnotouristiques** : Responsable de la création d'expériences touristiques uniques axées sur la culture du vin et de l'amélioration de l'attrait des vignobles.
- 5. Spécialiste de l'analyse sensorielle du vin** : Expert en évaluation et certification des caractéristiques organoleptiques du vin pour en garantir l'excellence.
- 6. Responsable du marketing du vin** : Responsable de la création de campagnes de positionnement du vin sur les marchés internationaux.
- 7. Chercheur en innovation viticole** : Professionnel axé sur le développement de nouvelles technologies et de techniques durables appliquées à la culture de la vigne et à la vinification.
- 8. Superviseur de la qualité dans les processus de vinification** : Responsable du respect des normes de qualité à tous les stades de la production.

“

*Vous contribuerez à la création de profils sensoriels de vins qui mettent en valeur les caractéristiques uniques de chaque cépage”*

06

# Méthodologie d'étude

TECH Euromed University est la première au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

*TECH Euromed University vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière”*

## **L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH Euromed University**

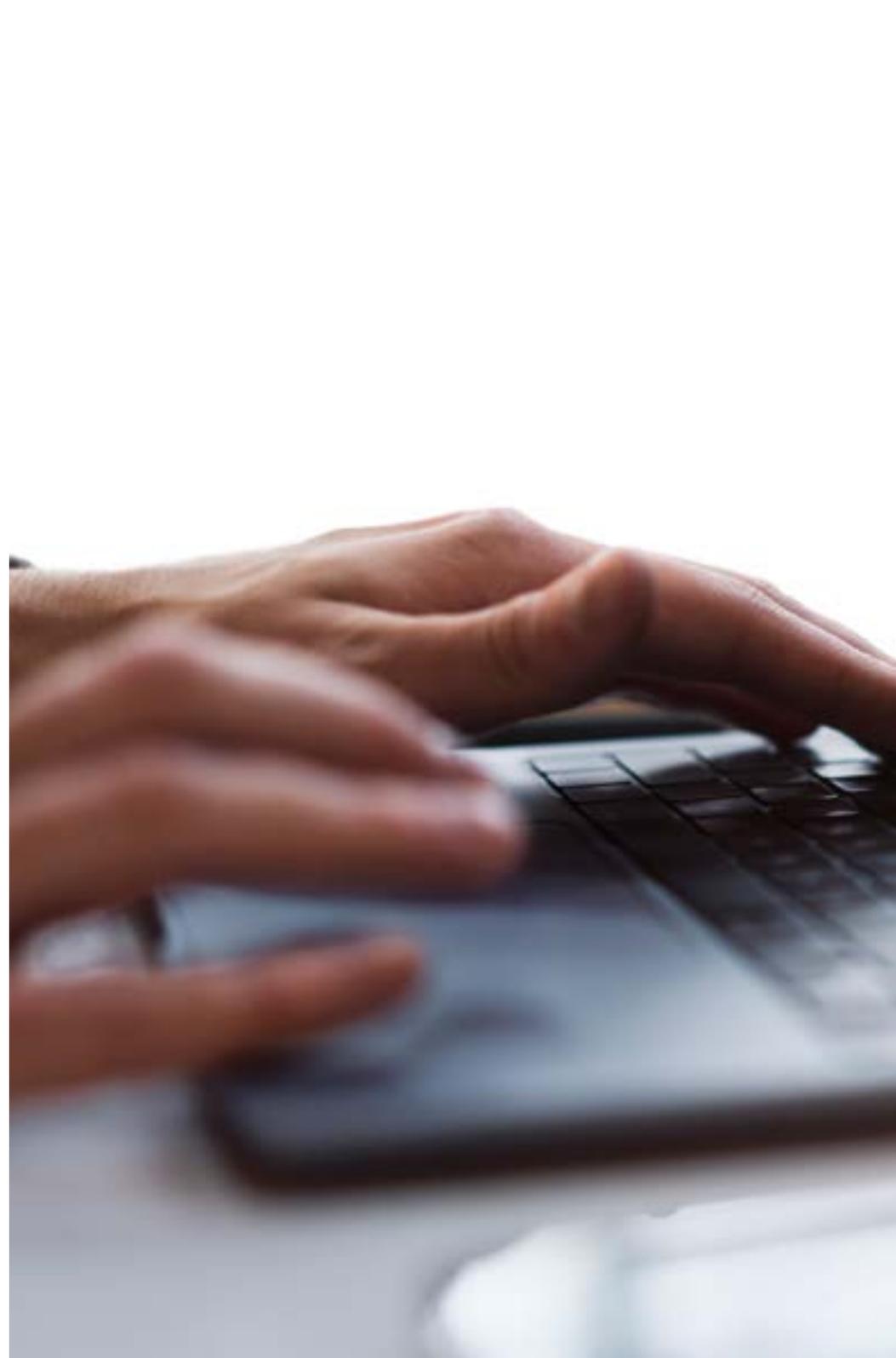
Dans la méthodologie d'étude de TECH Euromed University, l'étudiant est le protagoniste absolu.

Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH Euromed University, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

*À TECH Euromed University, vous n'aurez  
PAS de cours en direct (auxquelles vous ne  
pourrez jamais assister)”*



### Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH Euromed University se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH Euromed University reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

*Le modèle de TECH Euromed University est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”*

## Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH Euromed University. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



## Méthode Relearning

À TECH Euromed University, les *case studies* sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH Euromed University propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions: une équation directe vers le succès.*



## Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH Euromed University se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme d'université.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH Euromed University d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.



*Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps"*

### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les étudiants qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.

## La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH Euromed University.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure du cours et des objectifs est excellente. Il n'est pas surprenant que l'institution soit devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants selon l'indice global score, obtenant une note de 4,9 sur 5.

*Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH Euromed University est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.*

*Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.*



Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



#### Matériel didactique

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour le programme afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



#### Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



#### Résumés interactifs

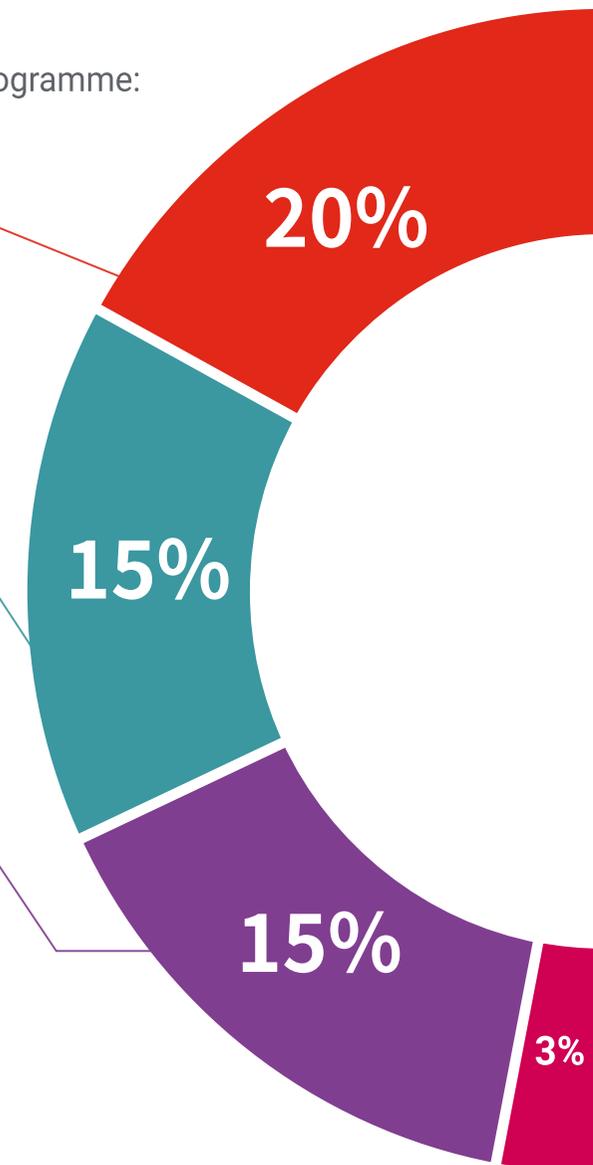
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

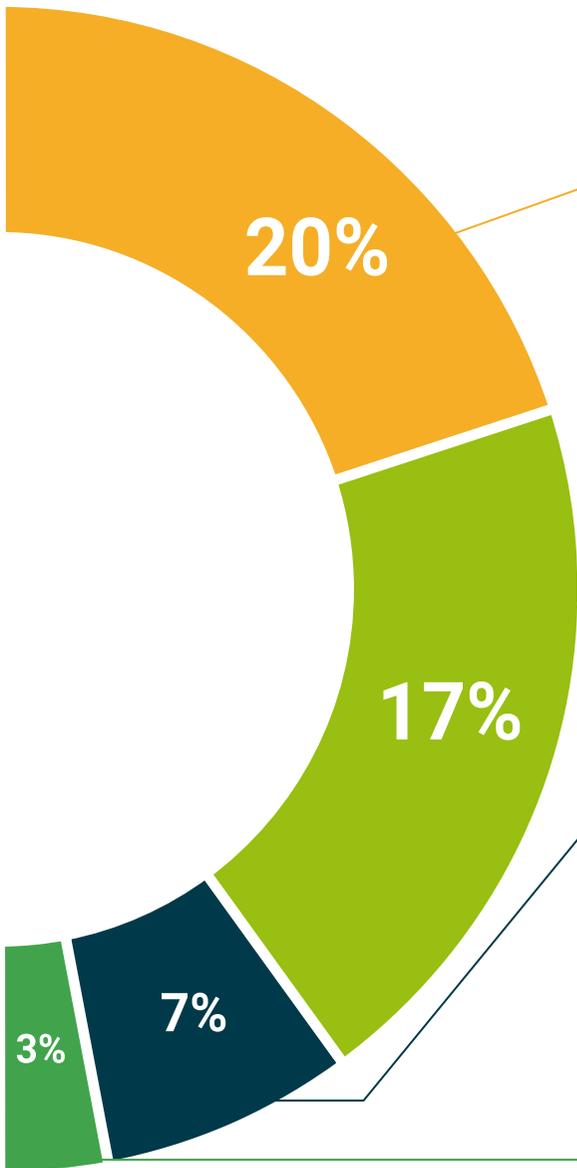
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que «European Success Story».



#### Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





**Case Studies**

Vous réaliserez une sélection des meilleures case studies dans le domaine. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes internationaux.



**Testing & Retesting**

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme. Nous le faisons sur 3 des 4 niveaux de la Pyramide de Miller.



**Cours magistraux**

Il existe des preuves scientifiques de 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.



**Guides d'action rapide**

TECH Euromed University propose les contenus les plus pertinents du programme sous forme de fiches de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



07

# Corps Enseignant

TECH a réuni dans cette formation universitaire une équipe d'enseignants composée d'experts renommés dans le domaine de l'Œnologie. Ces professionnels ont développé une myriade de contenus didactiques qui se distinguent à la fois par leur excellente qualité et par leur adaptation aux exigences du marché du travail actuel. Les étudiants vivront ainsi une expérience académique immersive qui leur permettra d'élargir considérablement leurs horizons professionnels.



“

*Une équipe d'enseignants expérimentés et spécialisés en œnologie vous accompagnera tout au long du cursus universitaire et répondra à toutes vos questions”*

## 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
- ◆ Diplômée en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC.
- ◆ Coach Exécutive par ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEO (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

## Professeurs

### Mme Martínez Corrales, Alba

- ◆ Œnologue Spécialisée dans la Communication pour le Leadership
- ◆ Ouvrière 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 l'École Best Coaching

### M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Œnologue Adjoint 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
- Assistant de œnologie à la Bodega Solar Viejo
- Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- Assistante en Œnologie et Technicienne de Laboratoire à la Bodega El Soto
- Licence en Œnologie de l'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 Molina González, Silvia**

- Responsable des Opérations de Bodegas Cepa 21
- 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 Agricole de Palencia

**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
- Diplôme 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

# 08 Diplôme

L'Executive Mastère en Œnologie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme d'Executive Mastère délivré par TECH Euromed University.



“

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

Le programme du **Executive Mastère en Œnologie** est le programme le plus complet sur la scène académique actuelle. Après avoir obtenu leur diplôme, les étudiants recevront un diplôme d'université délivré par TECH Global University et un autre par Université Euromed de Fès.

Ces diplômes de formation continue et d'actualisation professionnelle de TECH Global University et d'Université Euromed de Fès garantissent l'acquisition de compétences dans le domaine de la connaissance, en accordant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit les évaluations et accrédite le programme après l'avoir suivi dans son intégralité.

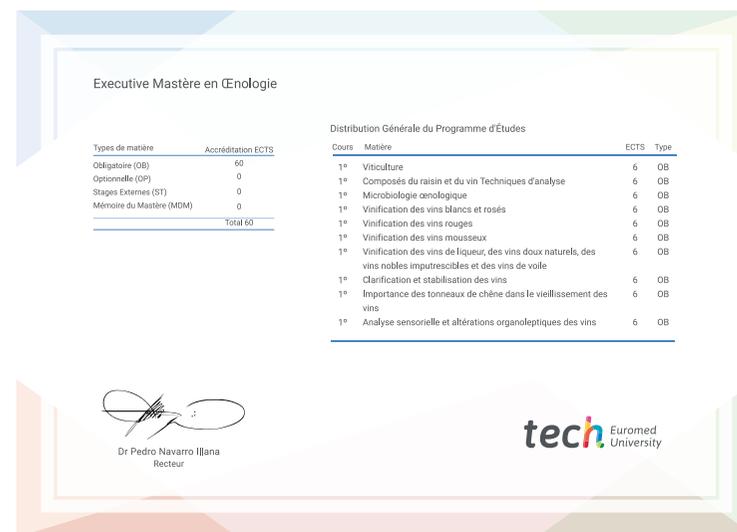
Ce double certificat, de la part de deux institutions universitaires de premier plan, représente une double récompense pour une formation complète et de qualité, assurant à l'étudiant l'obtention d'une certification reconnue au niveau national et international. Ce mérite académique vous positionnera comme un professionnel hautement qualifié, prêt à relever les défis et à répondre aux exigences de votre secteur professionnel.

**Diplôme : Executive Mastère en Œnologie**

**Modalité : en ligne**

**Durée : 12 mois**

**Accréditation : 60 ECTS**



\*Apostille de La Haye. Dans le cas où l'étudiant demande que son diplôme sur papier soit obtenu avec l'Apostille de La Haye, TECH Euromed University prendra les mesures appropriées pour l'obtenir, moyennant un supplément.

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formation

développement institutions

classe virtuelle langues

**tech**  Euromed  
University

## Executive Mastère Œnologie

- » Modalité : en ligne
- » Durée : 12 mois
- » Diplôme : TECH Euromed University
- » Accréditation : 60 ECTS
- » Horaire : à votre rythme
- » Examens : en ligne

# Executive Mastère Œnologie

