

Certificat Avancé

Analyse Sensorielle en Œnologie





Certificat Avancé Analyse Sensorielle en Œnologie

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ingenierie/diplome-universite/diplome-universite-analyse-sensorielle-oenologie

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 22

06

Diplôme

page 30

01

Présentation

Les types infinis de vins que l'industrie vitivinicole est capable de produire nécessitent des méthodes sensorielles qui permettent de mesurer les propriétés de chaque type et de maximiser l'impact et les bénéfices du produit final. Dans le processus d'analyse et d'interprétation des caractéristiques de l'aliment, des composés organoleptiques uniques interviennent. Et le consommateur de ce produit prendra en compte sa sensation orale, sa texture, son odeur, sa saveur et une multitude d'enjeux. Pour perfectionner ces modifications dans chaque type de vin, l'industrie a déjà intégré les dernières technologies dans les processus de production. En ce sens, TECH a développé un programme destiné aux ingénieurs qui souhaitent approfondir leurs connaissances en vinification, l'identification des erreurs et de leur instabilité physico-chimique et microbiologique. Tout cela, grâce à une qualification 100% en ligne, avec laquelle vous pourrez favoriser la stabilisation du vin et améliorer son résultat final.





“

Avec ce Certificat Avancé, vous maîtriserez parfaitement les altérations organoleptiques des vins en seulement 6 mois académiques”

L'œnologie consacre une partie de son développement à l'analyse sensorielle. Cette discipline scientifique permet d'analyser le vin par les sens et est essentielle à la dégustation. L'objectif est d'offrir au consommateur une expérience agréable à ses sens et qui s'adapte aux caractéristiques de chaque type de raisin. La technologie intervient directement dans ce processus, puisque les nouveaux progrès ont permis de varier les méthodes de fermentation et de macération et sont fondamentales dans l'élaboration du produit.

Pour créer des produits de haute qualité qui répondent également à la forte demande du marché du vin, des experts sont nécessaires pour rationaliser, perfectionner et maximiser les avantages des entreprises du secteur. Pour cette raison, TECH s'adresse aux diplômés ingénieurs qui souhaitent développer leur carrière vers l'avenir du vieillissement du vin. De plus, cette formation sera guidée de manière exhaustive par des professeurs experts dans le domaine, qui garantissent un enseignement exhaustif aux étudiants.

La modalité 100% en ligne que TECH applique à la recherche dans ce domaine crée de nouvelles formules d'apprentissage en ligne, qui facilitent la tâche des étudiants. Ce Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie sera enseigné à travers un contenu audiovisuel qui sera disponible pour l'étudiant où et quand il en aura besoin avec juste un appareil et une connexion Internet. De cette manière, TECH offre une expérience académique unique et une possibilité de développement professionnel qui vise à accroître les connaissances théoriques et pratiques des spécialistes et à accroître leur réussite sur le marché du travail vitivinicole.

Le **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie** contient le programme académique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par les experts d'Ingénierie en Œnologie et Viticulture
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur des méthodologies innovantes
- ♦ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et le travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous permettra non seulement d'identifier les altérations physico-chimiques des vins, mais aussi d'en localiser l'origine et de les prévenir"

“

Les micro-organismes qui altèrent le vin ont un impact direct sur le produit final. Obtenez toutes les connaissances nécessaires pour détecter les défauts dans le processus de vinification avec une qualification 100% en ligne"

Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, le professionnel bénéficiera d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire qu'il se formera dans un environnement simulé qui lui permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes par lequel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent à lui tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Grâce aux connaissances que TECH vous offre, vous vous distinguerez des autres professionnels de votre secteur et vous obtiendrez de plus grandes opportunités commerciales dans un domaine agricole en constante évolution.

Vous ne maîtrisez pas encore la formation des odeurs de soufre? Inscrivez-vous pour devenir un expert dans ce domaine avec les professionnels de l'œnologie.



02

Objectifs

Afin de créer un processus d'apprentissage efficace, TECH a développé un contenu didactique qui introduira les étudiants aux composés du vin et à leur influence organoleptique. Grâce au contenu audiovisuel et la possibilité de le télécharger, vous aurez tous les outils à leur disposition pour étudier ce Certificat Avancé. Ce programme permettra aux étudiants de prévenir la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, ainsi que les différentes altérations sensorielles des vins associées aux micro-organismes. De cette façon, le diplômé obtiendra la mise à jour nécessaire sur le marché du travail du vin pour proposer des alternatives aux erreurs présentes dans l'élaboration du produit.





“

*Un programme conçu pour que vous
fassiez partie des experts à la pointe de
l'œnologie et de la viticulture d'aujourd'hui"*



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Enseigner à l'étudiant l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer le besoin de protection de l'environnement à partir de la durabilité
- ◆ Justifier l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de vinification que dans le produit final
- ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Apporter des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin qu'il permette de choisir les procédés les plus adaptés à un terroir, un cépage et un style de vin spécifique
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Transformer l'étudiant en expert en production de vin rouge
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui affectent la production
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition : Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la production pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux dans le cadre de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur la clarification et l'élimination des différents composants pouvant déprécier le vin
- ◆ Développer les connaissances en matière de fabrication d'un tonneau
- ◆ Présenter l'importance de la torréfaction des tonneaux
- ◆ Plonger dans l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- ◆ Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique
- ◆ Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous types de vins (secs, doux, effervescents)
- ◆ Déterminer la température de conservation et de service d'un vin, ainsi que s'il doit ou non être décanté
- ◆ Éviter de faire des vins aux goûts herbacés, en déterminant le moment optimal des vendanges et en éliminant les composés verts de la grappe
- ◆ Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir
- ◆ Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin lors des différents processus d'élaboration et lors de son vieillissement. Apprendre à éviter l'évolution accélérée des vins
- ◆ Empêcher la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment lors du séjour du vin en bouteille
- ◆ Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues à des micro-organismes. Savoir quand ils peuvent survenir et comment les corriger
- ◆ Promouvoir l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

Module 2. Importance des tonneaux de chêne dans le processus de vieillissement des vins

- ◆ Être capable d'identifier et de connaître les différentes étapes de la fabrication d'un tonneau
- ◆ Illustrer les éléments de différenciation entre différents fabricants
- ◆ Savoir que la barrique a non seulement des apports aromatiques, mais est un élément de stabilisation des vins

- ◆ Analyser la composition du chêne
- ◆ Déterminer la différence entre le chêne français, américain et d'Europe de l'Est
- ◆ Examiner les phénomènes d'interaction entre le tonneau de chêne et le vin
- ◆ Justifier l'importance des ellagitanins
- ◆ Être capable de comprendre la notion de grain

Module 3. Clarification et stabilisation des vins

- ◆ Être capable d'identifier un problème organoleptique (gustatif, aromatique ou visuel) et de le corriger au moyen des différents types de clarification
- ◆ Donner des exemples pratiques et visuels permettant d'identifier les différentes instabilités ou problèmes pouvant survenir dans un vin
- ◆ Déterminer des solutions pour éviter les problèmes d'instabilité physico-chimique et microbiologique du vin
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques dans l'utilisation des agents de collage
- ◆ Promouvoir la connaissance des micro-organismes qui altèrent le vin et comment éviter leur développement
- ◆ 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
- ◆ Sensibiliser les étudiants à l'importance de la stabilisation afin d'éviter des problèmes avec le produit final ou sa dépréciation sur le marché
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits écologiques et non allergènes (agents de collage). Ainsi que le choix de méthodes de stabilisation moins énergivores

03

Direction de la formation

Compte tenu de la nature rigoureuse du vieillissement du vin, TECH a fait appel à une équipe de professionnels qui travaillent dans le secteur depuis des années. Grâce à leur contribution, les conférenciers transmettront les connaissances théoriques et pratiques les plus récentes, sur la base de leur expérience et par le biais d'un canal numérique qui facilitera l'étude. Le Certificat Avancé est donc un diplôme qui présente toutes les garanties et qui a été conçu pour les diplômés en ingénierie et les autres professionnels intéressés par l'analyse sensorielle du vin.





“

N'attendez plus, comptez sur le soutien pédagogique d'experts qui travaillent depuis des années dans la filière vitivinicole pour vous aider à vous approprier les clés de l'entrepreneuriat de leur entreprise"

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 CEOS (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

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Buena
- ◆ Œnologue chez Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Cancura
- ◆ Caviste à Vitalpe
- ◆ Formatrice œnologue au Business Development Institute
- ◆ Œnologue et guide du Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Superviseur du Conseil Supérieur D.O. Ribera du Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistant œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Diplômé en Œnologie de l'Université de Valladolid

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
- ◆ 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

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie a été conçu par des experts du secteur vitivinicole qui n'ont pas seulement apporté leurs connaissances théoriques au contenu. En outre, cette équipe d'enseignants partagera avec les étudiants les situations qui se sont produites au cours de la longue trajectoire de leur carrière professionnelle. De plus, TECH applique la méthodologie du *Relearning* pour exempter les étudiants des lourdes heures d'étude, afin qu'ils puissent devenir des experts d'une manière simple et progressive. Ainsi, l'étude 100% en ligne sera adaptée à votre disponibilité, grâce à des exercices théoriques et pratiques qui vous prépareront à des cas réels.



“

Avec ce Certificat Avancé, vous maîtriserez la composition chimique du vin et comprendrez comment les alcools et les acides contenus dans le moût influencent le processus grâce à 450 heures de cours théoriques et pratiques”

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- 1.1. Composition chimique du vin et répercussions organoleptiques
 - 1.1.1. Acides de moût et de vin
 - 1.1.2. Sucres du raisin et du vin
 - 1.1.3. Composés phénoliques
 - 1.1.4. Alcool
 - 1.1.5. Composés aromatiques
 - 1.1.6. Autres composants du vin
- 1.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin
 - 1.2.1. Phase visuelle
 - 1.2.2. Phase olfactive
 - 1.2.3. Phase gustative
 - 1.2.4. Conservation et service de différents types de vins. Décantation et aération
- 1.3. Altérations dans la phase visuelle du vin
 - 1.3.1. Evolution des couleurs et montée en ton
 - 1.3.2. Présence de turbidité
 - 1.3.3. Présence de solides ou de précipités
- 1.4. Altérations organoleptiques dues aux raisins
 - 1.4.1. Arômes herbacés
 - 1.4.2. Goûts chimiques et iodés
 - 1.4.3. Goût de terre humide
- 1.5. Altérations dues aux composés soufrés du vin et leur réduction
 - 1.5.1. Formation de composés soufrés lors de la fermentation alcoolique
 - 1.5.2. Formation de sulfure d'hydrogène et de mercaptans pendant le stockage du vin
 - 1.5.3. Formation de disulfure
 - 1.5.4. Goût de lumière
- 1.6. Changements oxydatifs dans le vin
 - 1.6.1. Enzymes oxydatives du raisin
 - 1.6.2. Contrôle de l'oxydation du moût et du vin
 - 1.6.3. Formation d'éthanal ou d'acétaldéhyde
 - 1.6.4. Formation d'acétate d'éthyle et d'autres acétates sensoriellement négatifs



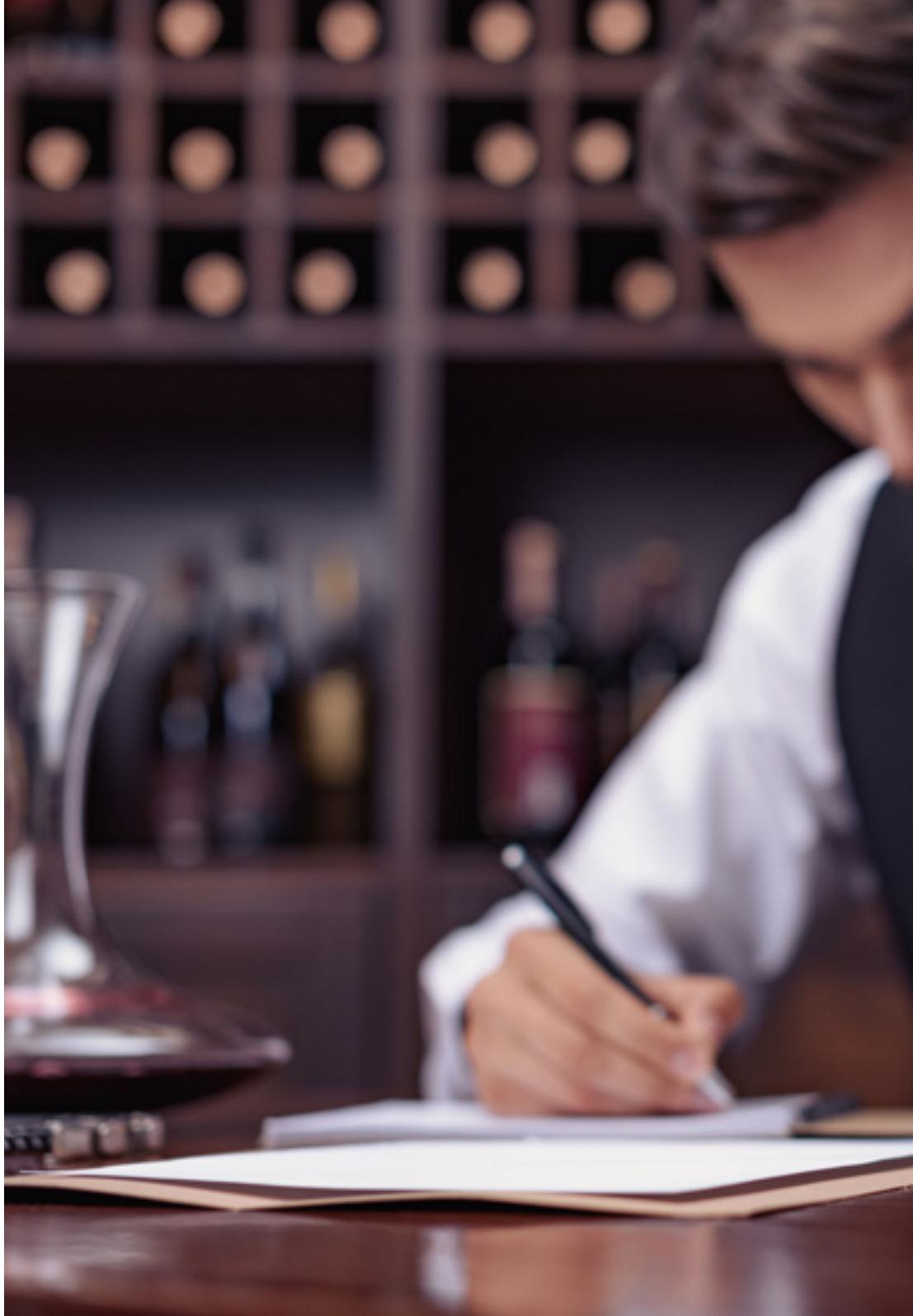
- 1.7. Altération par les levures
 - 1.7.1. Réfermentation
 - 1.7.2. Fleurs de vin
 - 1.7.3. Désacidification
 - 1.7.4. Formation d'éthylphénols, odeur stable ou "animale"
- 1.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
 - 1.8.1. Goût d'amande amère
 - 1.8.2. Tricholo anisole "goût de bouchon"
 - 1.8.3. Tétrachloroanisole et autres composés dépréciant le vin
- 1.9. Altérations du vin dues aux bactéries lactiques
 - 1.9.1. Acide lactique
 - 1.9.2. Vin fumé ou gras
 - 1.9.3. Dégradation des acides organiques
 - 1.9.4. Dégradation du glycérol "amertume"
- 1.10. Altérations dues aux bactéries acétiques
 - 1.10.1. Acétique haché
 - 1.10.2. Dégradation du sucre
 - 1.10.3. Transformation des acides du vin

Module 2. Importance des tonneaux de chêne dans le processus de vieillissement des vins

- 2.1. Importance du chêne dans la fabrication des tonneaux
 - 2.1.1. Utilisation des tonneaux. Histoire
 - 2.1.2. Connaissance du bois de tonnellerie
 - 2.1.3. Utilisation des tonneaux dans les vins blancs secs
 - 2.1.4. Utilisation des tonneaux dans les vins encre
- 2.2. Le Chêne
 - 2.2.1. Morphologie et anatomie
 - 2.2.2. Différenciation botanique et origines
 - 2.2.3. Notion de grain et porosité
- 2.3. Sélection de bois
 - 2.3.1. Sélection en forêt
 - 2.3.2. Sélection à la scierie
 - 2.3.3. Sélection dans la tonnellerie
- 2.4. Séchage et Maturation du bois
 - 2.4.1. Séchage du bois
 - 2.4.2. Maturation de bois
 - 2.4.3. Importance des micro-organismes pendant le séchage
- 2.5. Fabrication des tonneaux
 - 2.5.1. La transformation des douelles
 - 2.5.2. L'assemblage des douelles
 - 2.5.3. Le grillage du tonneau
 - 2.5.4. La fabrication des couvercles de tonneaux
 - 2.5.5. Finition du tonneau
- 2.6. Apports aromatiques des tonneaux de chêne
 - 2.6.1. Apports aromatiques du chêne français
 - 2.6.2. Apports aromatiques du chêne américain
 - 2.6.3. Apports aromatiques du chêne d'Europe de l'Est
- 2.7. Le tanin du chêne
 - 2.7.1. Les élagitannines
 - 2.7.2. Intérêt œnologique
 - 2.7.3. Importance du tanin dans la structure du vin
 - 2.7.4. Cinétique de la libération des tanins du tonneau au cours du temps
- 2.8. Le tonneau, un récipient imperméable et poreux
 - 2.8.1. Imperméabilité du tonneau
 - 2.8.2. La porosité du tonneau
 - 2.8.3. Importance du tonneau dans le processus de vieillissement
- 2.9. Le bon usage des tonneaux de chêne
 - 2.9.1. Réception des nouveaux tonneaux
 - 2.9.2. L'entretien des tonneaux dans le temps
 - 2.9.3. Réparation des fuites
- 2.10. La seconde vie du tonneau de chêne
 - 2.10.1. L'intérêt du tonneau d'occasion
 - 2.10.2. Utilisation du tonneau d'occasion pour les spiritueux
 - 2.10.3. Alternatives à l'utilisation œnologique

Module 3. Clarification et stabilisation des vins

- 3.1. Clarification des vins rouges
 - 3.1.1. Clarification des tanins, élimination de la dureté et de l'amertume
 - 3.1.2. Clarification des matières colorantes (anthocyanes)
 - 3.1.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins rouges
 - 3.1.4. Clarification spécifique pour l'élimination des micro-organismes
- 3.2. Clarification des vins blancs et rosés
 - 3.2.1. Élimination des protéines du vin
 - 3.2.2. Élimination des polyphénols oxydables
 - 3.2.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins blancs et rosés
 - 3.2.4. Collage pour l'élimination des micro-organismes. Prévention de la fermentation malolactique
- 3.3. Filtration des vins
 - 3.3.1. Influence de la turbidité sur la stabilisation du vin
 - 3.3.2. Filtration en profondeur ou par adsorption: filtration sur terre et filtration sur plaque
 - 3.3.3. Filtration tangentielle
 - 3.3.4. Filtration directe sur membrane
 - 3.3.5. Autres méthodes de nettoyage des vins après collage: centrifugeuse, décanteur, flottation
- 3.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
 - 3.4.1. Origine du potassium dans le raisin et le vin
 - 3.4.2. Échange de cations
 - 3.4.3. Traitement des vins par le froid
 - 3.4.4. Osmose inverse
 - 3.4.5. Utilisation de polyaspartate de potassium
 - 3.4.6. Carboxyméthylcellulose et acide métatartrique
- 3.5. Stabilisation du tartrate de calcium
 - 3.5.1. Origine du Calcium dans le raisin et le vin
 - 3.5.2. Facteurs influençant la formation de cristaux de tartrate de calcium
 - 3.5.3. Élimination du calcium du vin





- 3.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges
 - 3.6.1. Origine et formation des anthocyanes dans les raisins
 - 3.6.2. Fixation des matières colorantes
 - 3.6.3. Condensation anthocyane-tannin
 - 3.6.4. Fixation et stabilisation des anthocyanes par les polysaccharides
- 3.7. Instabilité causée par les métaux
 - 3.7.1. Faillite ferreuse
 - 3.7.2. Faillite cuivrique
 - 3.7.3. Autres instabilités physico-chimiques
- 3.8. Stabilisation microbiologique du vin
 - 3.8.1. Micro-organismes pouvant se développer dans le vin et leur origine
 - 3.8.2. Conditions viticoles et œnologiques favorisant la croissance microbienne
 - 3.8.3. Prévention de la croissance microbienne
- 3.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries
 - 3.9.1. Bactéries de l'acide acétique
 - 3.9.2. *Oenococcus oeni*
 - 3.9.3. Autres bactéries lactiques: *Lactobacillus* et *Pediococcus*
- 3.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures
 - 3.10.1. *Bretanomyces*
 - 3.10.2. *Saccharomyces cerevisiae*
 - 3.10.3. Levures apiculées
 - 3.10.4. Moisissures

“

Un diplôme conçu pour des professionnels comme vous, qui veulent maximiser les profits de leur entreprise grâce à des outils technologiques qui réduisent efficacement les erreurs de production”

05

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 Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

Étude de Cas pour mettre en contexte 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”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, 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 professionnelle la plus actuelle.

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

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. 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 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

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

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez 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 université est la seule université autorisée à utiliser cette méthode qui a fait ses preuves. 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). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné 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 formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

À partir des 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 des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Pratiques en compétences et aptitudes

Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle 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 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 périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



06 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”

Le **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.**



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 université
technologique

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