

# Certificat Avancé

## Viticulture





**tech** université  
technologique

## Certificat Avancé Viticulture

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

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/ingenierie/diplome-universite/diplome-universite-viticulture](http://www.techtitute.com/fr/ingenierie/diplome-universite/diplome-universite-viticulture)

# 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

Dans la lutte pour préserver les cultures qui font partie de la culture mondiale et jouent un rôle clé dans l'économie mondiale, les entreprises publiques et privées demandent des agronomes qui savent apporter des solutions aux nouveaux changements dans l'environnement des vignobles. Pour répondre à ce besoin, TECH a développé une formation 100% en ligne destinée aux professionnels intéressés par la recherche d'alternatives permettant l'adaptation de nouvelles variétés de raisin et de techniques qui favorisent la production à grande échelle dans des espaces plus réduits et qui permettent de faire face à la rareté des sols. Tout cela à travers un programme académique qui permet aux étudiants de combiner leur vie personnelle et professionnelle avec un programme d'études exhaustif de 6 mois.





“

*Avec ce Certificat Avancé, vous maîtriserez les composés du raisin et du vin afin de pouvoir identifier les défauts du processus de vinification et proposer de nouvelles options durables dans votre propre entreprise"*

Le vin est un produit qui passionne le monde entier. Cependant, la lenteur de sa production et la rareté des ressources naturelles ébranlent les fondements de ce secteur. En tant qu'industrie économiquement puissante, les organisations cherchent déjà des alternatives aux plantations traditionnelles afin de maximiser les profits tout en réduisant l'impact sur l'environnement. La maîtrise des processus de vinification et des nouvelles technologies qui accompagneront la production dans les années à venir font partie des compétences à acquérir par les professionnels du vin.

L'adaptation des raisins à des environnements plus secs, notamment, peut se faire naturellement. Cependant, il existe des outils technologiques qui se sont déjà révélés essentiels à cet égard. L'un d'entre eux est l'AgroMapping, cette technologie est déjà appliquée par de nombreuses entreprises et leur permet d'interpréter, par le biais de drones, les cartes des cultures et de détecter, à leur tour, les besoins en matière d'engrais, de taille ou d'irrigation. De plus, l'IA est fondamentale dans cette révolution scientifique, car elle a donné lieu à des recherches telles que le projet de collaboration FEDER-CDTI. Une étude qui a démontré la combinaison de données avec des informations cadastrales et climatologiques pour contrôler les cultures dans les exploitations agricoles en temps réel.

Ce ne sont là que quelques-unes des avancées que les ingénieurs agronomes doivent connaître pour être à l'avant-garde dans ce secteur. C'est la raison pour laquelle TECH a mis au point un Certificat Avancé complet de 6 mois, qui permet d'approfondir l'état des régions viticoles du monde, les processus de vinification, ses composants depuis la phase agricole, ainsi que les variétés du produit lui-même, les vins blancs, rosés et rouges. Tout cela, à travers un mode 100% en ligne qui offre facilité et flexibilité aux étudiants pour étudier de n'importe où et à n'importe quel moment, en ayant seulement un appareil électronique et une connexion internet.

Ce **Certificat Avancé en Viticulture** 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 en Ingénierie Œnologique et Viticulture
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations essentielles à la pratique professionnelle
- ◆ Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ◆ 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



*Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous apprendra non seulement à comprendre les cépages et les styles de vin, mais qui fera de vous un professionnel pluridisciplinaire capable d'apporter des solutions agricoles"*

“

*Grâce aux connaissances que TECH vous apportera, vous connaîtrez l'état environnemental des territoires viticoles du monde entier et vous serez en mesure de traiter des informations comparatives”*

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, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage concret et en contexte, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

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

*La surveillance des exploitations agricoles est déjà une réalité. Voulez-vous participer au changement technologique? Faites-le avec TECH.*

*Vous ne connaissez toujours pas les clés de la technologie de la fermentation? Rejoignez ce Certificat Avancé pour prévoir les éventuels facteurs de risque du vin.*



# 02

## Objectifs

Ce Certificat Avancé en Viticulture vise à fournir une formation intensive aux diplômés en ingénierie et aux autres professionnels intéressés par la vigne, afin d'élargir leurs compétences dans le scénario agricole et dans les processus de vinification. Afin de créer un processus d'apprentissage efficace, TECH a développé un contenu didactique qui rapprochera le spécialiste des connaissances en matière de gestion des vignobles. Grâce aux contenus audiovisuels et à la possibilité de télécharger le guide de référence, les étudiants disposeront de tous les outils nécessaires pour étudier ce Certificat Avancé avec un succès garanti. Ainsi, le programme permettra aux étudiants d'intervenir dans l'industrie agroalimentaire et de travailler en toute sécurité dans ce domaine.



“

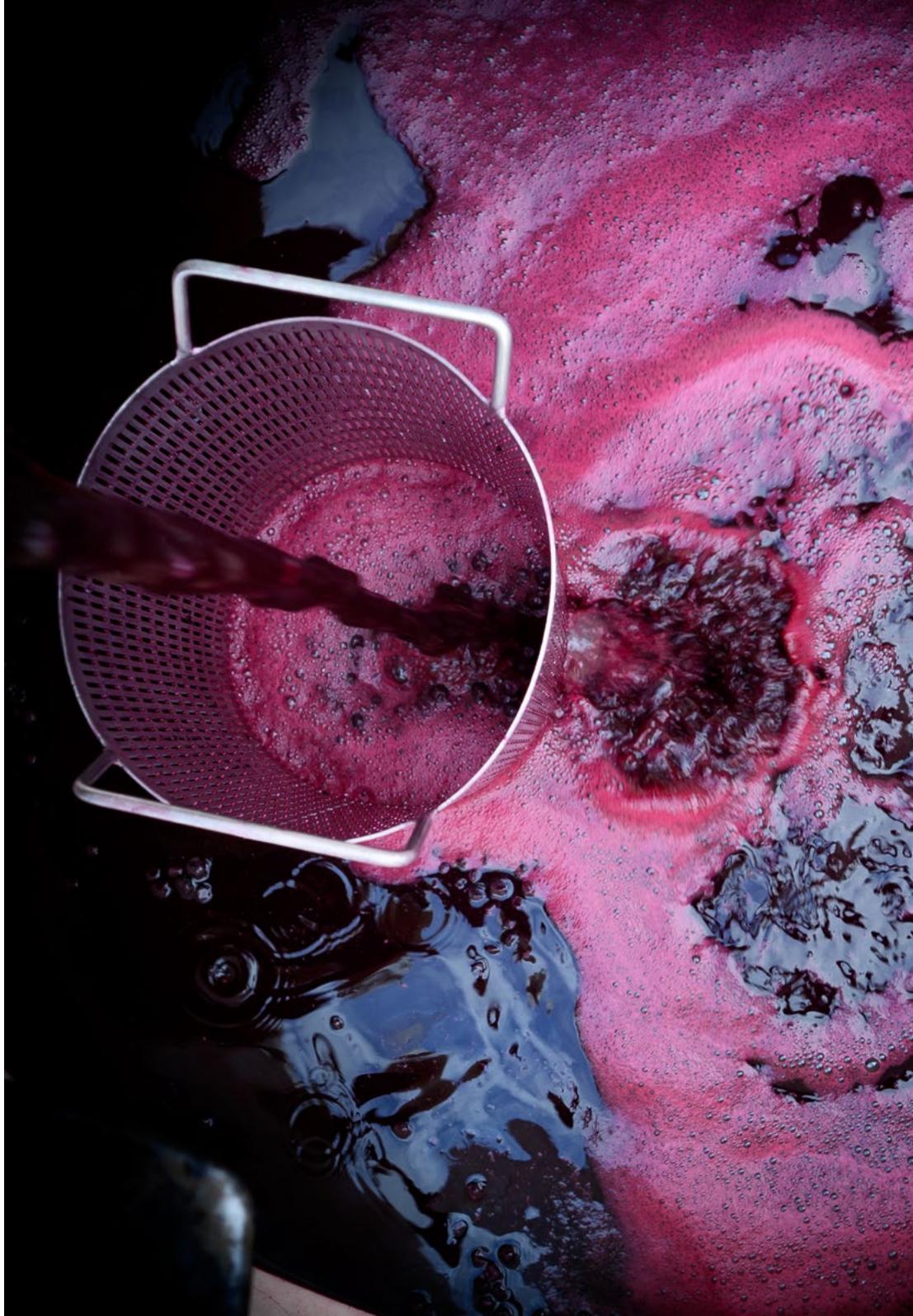
*Un programme conçu pour que vous deveniez  
l'un des principaux experts en études  
biologiques dans le secteur vitivinicole”*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de la durabilité
- ◆ Démontrer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la 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
- ◆ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ 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
- ◆ Développer au maximum l'œnologie de pointe afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ◆ Déterminer les variétés utilisées ou ayant un potentiel dans la vinification des vins mousseux
- ◆ Examiner les éléments vitivinicoles qui influent sur la vinification
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition: Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture
- ◆ Approfondir la connaissance du collage et de l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin
- ◆ Approfondir les connaissances sur la construction d'une barrique
- ◆ Présenter l'importance de la chauffe de la barrique
- ◆ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment les réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Viticulture

- ◆ Approfondir les connaissances en matière de gestion des opérations viticoles
- ◆ Développer la connaissance du terroir en tant qu'élément fondamental de l'expressivité des vins
- ◆ Traiter la santé de la vigne de manière respectueuse
- ◆ Transmettre l'importance des soins de santé de la vigne
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques dans la gestion des cultures
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits biologiques
- ◆ Gérer correctement les coûts et les revenus d'un vignoble

### Module 2. Composés du Raisin et du Vin Techniques Analytiques

- ◆ Examiner les bases de la chimie générale, inorganique et organique et ses applications dans le processus de vinification
- ◆ Être capable d'organiser et de contrôler la transformation du raisin en vin en fonction du type de produit à élaborer
- ◆ Être capable d'utiliser les connaissances acquises sur la composition des raisins et du vin et leur évolution pour prendre des décisions sur les pratiques et les traitements œnologiques
- ◆ Être capable de choisir et d'effectuer les analyses nécessaires au contrôle des matières premières, des produits œnologiques, des produits intermédiaires du processus de vinification et des produits finaux
- ◆ Découvrir de nouvelles possibilités analytiques pour acquérir une connaissance approfondie de la composition chimique des raisins et du vin

### Module 3. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- ◆ Approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs
- ◆ Développer les connaissances de la vinification qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin blanc choisi
- ◆ Transférer avec respect l'expression d'un cépage ou d'un terroir dans le vin
- ◆ Souligner l'importance de l'entretien du vignoble dans la vinification
- ◆ Déterminer les processus de nettoyage des vins blancs
- ◆ Établir les nouvelles tendances en matière de vinification blanche

### Module 4. Vinification des Vins Rouges

- ◆ Approfondir les connaissances sur les particularités des différents cépages rouges
- ◆ Développer les connaissances sur la gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ◆ Approfondir les processus biologiques des fermentations des vins rouges
- ◆ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ◆ Développer en profondeur l'importance du vieillissement en fûts de chêne
- ◆ Gérer correctement l'utilisation des produits œnologiques

# 03

## Direction de la formation

Compte tenu de la spécialisation poussée du paradigme de la vigne et des changements technologiques continus qui ont lieu autour de cette production, TECH a fait appel à une équipe professionnelle travaillant en laboratoire et correspondant à des docteurs en Ingénierie Agricole ayant des années d'expérience dans le secteur. Grâce à leur contribution, les étudiants ne disposeront pas seulement de connaissances théoriques, mais pourront également acquérir les clés des actions des professionnels dans le domaine viticole réel. Le Certificat Avancé est donc un programme qui présente toutes les garanties et qui a été conçu pour les diplômés en ingénierie qui souhaitent être formés avec la meilleure qualité et les outils numériques les plus récents.



“

*Pour éviter les mauvaises pratiques, l'équipe enseignante de TECH vous aidera à comprendre l'importance des soins de santé de la vigne afin que vous ne restiez pas avec une connaissance superficielle de cette industrie"*

## 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 CEOS (ICEX)
- ♦ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

## Professeurs

### 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 Proderreg
- ◆ Diplômée en Œnologie et en Ingénierie agricole et Agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia

### M. Sáez Carretero, Jorge

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

### M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Œnologue adjoint 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
- ◆ 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 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
- ◆ Employé 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

# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Viticulture a été conçu par des experts du domaine qui transmettront leurs connaissances par le biais d'un contenu audiovisuel facile à assimiler et qui préparera les étudiants à des situations réelles sur le lieu de travail en simulant des cas. En outre, TECH applique la méthodologie innovante du *Relearning*, qui dispense les étudiants de lourdes heures d'étude, afin qu'ils puissent devenir des experts de manière simple et graduelle. De cette manière, l'étude en ligne à 100% est adaptée aux besoins professionnels et personnels des spécialistes.





“

*Apprenez à gérer correctement les produits œnologiques et proposez de nouvelles alternatives à l'exploitation du sol afin d'atténuer l'effet de la sécheresse sur votre propre production"*

### 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. Maintenance du sol
- 1.5. Contrôle rationnel des ravageurs et des 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. Composants du raisin et leur répartition dans la grappe
- 2.2. Composition chimique du moût et du vin
- 2.3. Acides organiques
- 2.4. les polyphénols
- 2.5. Sucres
- 2.6. Les composés azotés
- 2.7. Arômes et autres composés volatils
- 2.8. Enzymes
- 2.9. Analyse œnologique classique
- 2.10. Analyse œnologique avancée

### Module 3. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- 3.1. Variétés de raisin blanc et styles de vin
- 3.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 3.3. Réception des raisins blancs
- 3.4. Processus préfermentaires
- 3.5. Fermentation alcoolique des vins blancs





- 3.6. Contrôle des températures
- 3.7. Autres fermentations et vieillissement des vins blancs
- 3.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
- 3.9. Mise en bouteille
- 3.10. Fermentations spéciales

#### Module 4. Vinification des Vins Rouges

- 4.1. Variétés de raisins rouges
- 4.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
- 4.3. Réception des raisins rouges
- 4.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
- 4.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 4.6. Fermentation malolactique
- 4.7. Vieillissement des vins rouges
- 4.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 4.9. Processus de vieillissement en bouteille
- 4.10. Fermentations spéciales

“

*Une qualification conçue pour des professionnels comme vous, qui souhaitent étudier de manière intensive le processus du vin, de sa phase initiale à sa mise en bouteille”*

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.



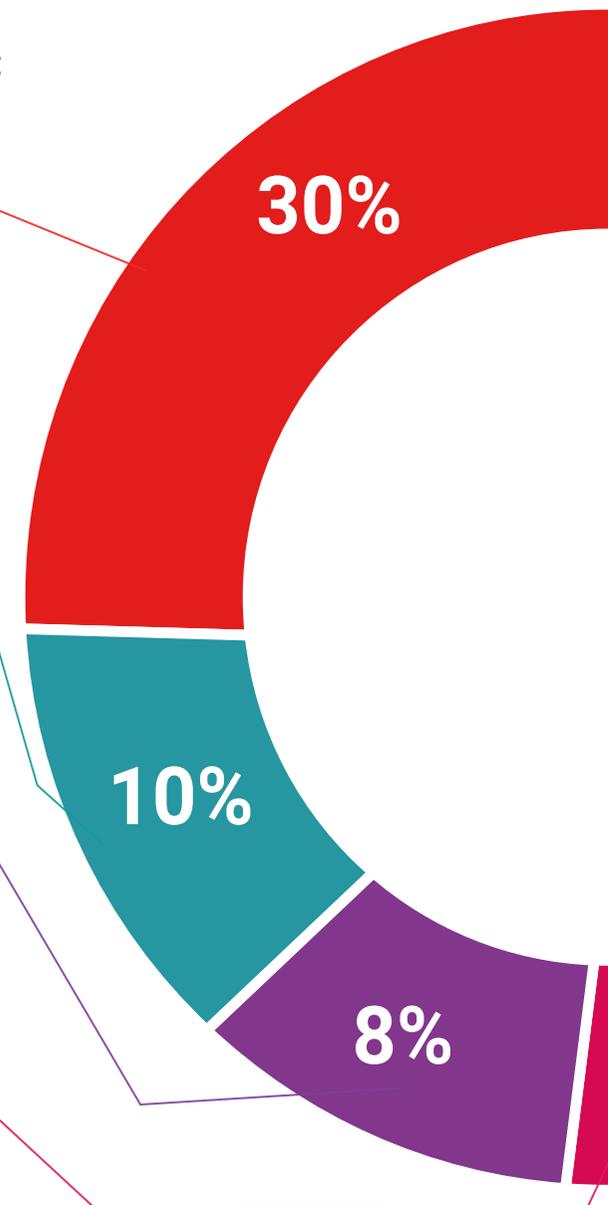
#### Pratiques en compétences et aptitudes

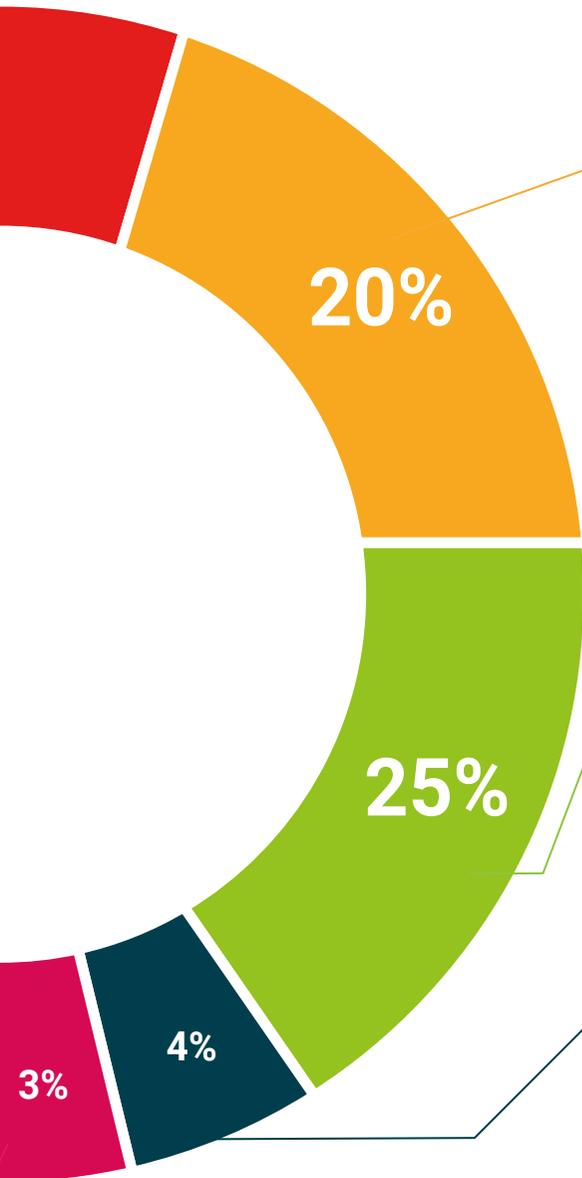
Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle 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 Viticulture vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Viticulture** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat Avancé** délivré 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 Viticulture**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 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.

future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engagement  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formations  
développement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

## Certificat Avancé Viticulture

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

# Certificat Avancé

## Viticulture

