

Certificat

Production de Vins Mousseux





tech université
technologique

Certificat

Production de Vins Mousseux

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/production-vins-mousseux

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 20

06

Diplôme

Page 28

01

Présentation

La gazéification du vin est le procédé qui permet, par exemple, d'identifier le champagne propre à la France. Cependant, l'automatisation de techniques qui, par le passé, étaient manuelles et dont l'élaboration les obligeait à suivre une procédure lente et laconique, est parfois devenue systématisée et risquée. Par conséquent, les entreprises ont besoin de professionnels possédant un haut niveau de connaissance des méthodes de production, des variétés, de la maturation et de la récolte, entre autres. Pour répondre à cette demande, TECH a mis au point un programme intensif sur la production de vins mousseux. Il s'agit d'un diplôme complet et rigoureux, dispensé par une équipe d'enseignants expérimentés, qui permet aux étudiants d'acquérir des connaissances approfondies sur les méthodes *du charmat*, *big bass* ou de l'autoclave, entre autres. Tout cela grâce à un système simple et adapté qui, étant 100 % en ligne, permet aux étudiants de combiner leurs études avec le reste de leur vie personnelle et professionnelle.



A close-up photograph of a glass of beer, showing a thick, white head of foam on top of a golden beer. The glass is partially filled, and the background is dark and out of focus. The image is positioned in the upper left quadrant of the slide, overlapping a dark purple background.

“

*Avec ce Certificat, vous
connaîtrez parfaitement la
réception, le pressurage et
l'élaboration du vin de base
en seulement 6 semaines"*

Compte tenu de l'élaboration exhaustive nécessaire pour obtenir des bulles dans les vins mousseux, l'industrie vitivinicole doit disposer de professionnels qui maîtrisent les niveaux de sucre, la quantité de dioxyde de carbone dissous dans le vin et la pression à laquelle il est dissous dans le produit. Tout cela, depuis sa production jusqu'à l'élaboration de la bulle, en respectant la qualité du moût et sa clarification. De plus, le secteur devenant de plus en plus exigeant, l'intérêt se porte également sur la rapidité des processus qui restent efficaces pour la qualité du produit final.

Pour cette raison, et dans le but de perfectionner les compétences des diplômés en Nutrition dans le domaine de l'œnologie, TECH a développé un diplôme qui approfondit la définition, la typologie et la réglementation des vins mousseux. Grâce à leur étude, les étudiants seront en mesure d'optimiser les méthodes de production et les bulles dans l'élaboration des vins mousseux. Tout cela grâce à une expérience d'apprentissage enrichissante offerte par des professionnels expérimentés sélectionnés par TECH pour développer le contenu du programme et transmettre des connaissances théoriques et pratiques aux spécialistes.

En outre, TECH applique la méthodologie innovante *Relearning* dans le but d'exempter les étudiants de longues heures de mémorisation et de permettre l'assimilation progressive et simple des contenus. De cette manière, les étudiants se qualifient en incorporant, à leur tour, du matériel théorique et additionnel tel que: des résumés vidéo, des activités et des simulations de cas, entre autres. Un enseignement 100 % en ligne, destiné aux professionnels qui s'engagent à vivre l'expérience de l'université en ligne, sans avoir à se déplacer ou à respecter des horaires fixes.

Ce **Certificat en Production de Vins Mousseux** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts dans le domaine de l'Ingénierie Œnologique et de la Viticulture
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels il est conçu fournissent des informations scientifiques sur les disciplines 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
- Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Ne perdez plus de temps, si vous voulez intervenir dans l'élaboration des vins mousseux en tant que nutritionniste spécialisé en Œnologie, rejoignez TECH"

“

La qualité du moût et sa clarification détermineront les caractéristiques organoleptiques des vins que vous superviserez, voulez-vous réussir?”

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 situé et contextuel, 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 axée 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 d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Inscrivez-vous dès maintenant pour découvrir les méthodes traditionnelles, Transfert et Charmat d'élaboration des vins mousseux et optimiser votre service dans la pratique.

Grâce à TECH, vous maîtriserez les méthodes de production et la bulle avec garanties.



02 Objectifs

Ce Certificat en Production de Vins Mousseux a été conçu pour que les diplômés en Nutrition et autres professionnels intéressés par la gazéification du vin, se développent autour des processus de production les plus novateurs. TECH parvient à fournir à ses étudiants des connaissances théoriques et pratiques, grâce à l'incorporation de multiples outils pédagogiques qui repensent le secteur de l'Éducation. Grâce à cela, l'étudiant pourra bénéficier d'un diplôme adapté aux temps nouveaux et qui applique des méthodes d'enseignement efficaces pour garantir sa formation.





“

Vous voulez vous démarquer des autres nutritionnistes ? Perfectionnez vos compétences en matière de fermentation ancestrale et de gazéification du vin avec TECH"



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
- ◆ Étayer 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, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des 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 la plus avancée afin que l'étudiant puisse élaborer des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins mousseux
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui ont un impact 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 la connaissance de la fabrication d'un fût
- ◆ Présenter l'importance de la chauffe des fûts
- ◆ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment le faire
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

- ♦ Être capable de concevoir conceptuellement, techniquement et sensoriellement l'élaboration de vins mousseux depuis la sélection des variétés jusqu'à la mise en bouteille finale
- ♦ Différencier les variétés ayant un potentiel pour la production de vins mousseux
- ♦ Évaluer l'impact qualitatif du vignoble sur le vin
- ♦ Examiner la diversité des techniques et des types de vins qui en résultent
- ♦ Développer les connaissances techniques qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases de la production de vins mousseux
- ♦ Valoriser les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques
- ♦ Apprendre les processus technologiques
- ♦ Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux



Choisissez maintenant un diplôme qui s'adapte au paradigme numérique et à vous, afin que vous puissiez étudier d'une manière flexible et confortable"

03

Direction de la formation

TECH, dans son souci de rigueur académique, a fait appel à une équipe pédagogique versée dans la Viticulture et l'Œnologie pour transmettre toutes les clés d'une industrie en plein essor et en constante évolution technologique. Grâce à leur grande expérience dans le secteur, les enseignants garantissent les contenus et assurent la bonne formation des étudiants de manière simple et rapide. Comment cela est-il possible ? Grâce à l'enthousiasme des professionnels qui travaillent quotidiennement dans le domaine que les étudiants souhaitent intégrer ou dans lequel les spécialistes inscrits souhaitent progresser.





“

*Allez-vous manquer l'occasion
d'apprendre auprès de professionnels
de la Viticulture ? Rapprochez-vous
des situations réelles sur le terrain,
grâce à l'expérience des enseignants”*

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

Professeurs

Mme Martínez Corrales, Alba

- ♦ Œnologue spécialisée dans la Communication pour le Leadership
- ♦ Ouvrière viticole à la Bodega Agrícola Riova
- ♦ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Responsable du Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Rueda
- ♦ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialisation en Communication pour le Leadership par Best Coaching School

Mme Masa Guerra, Rocío

- ♦ Œnologue à Bodegas Protos
- ♦ Œnologue adjointe à Bodegas Matarromera
- ♦ Responsable de la réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de la qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ♦ Assistante d'Œnologie à la Bodega Solar Viejo
- ♦ Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Assistante en Œnologie et technicienne de laboratoire à la Bodega El Soto
- ♦ Diplômée en Œnologie de École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia
- ♦ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce de Valladolid

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Production de Vins Mousseux a été soigneusement conçu par des experts du secteur vitivinicole, qui transmettront leurs connaissances par le biais d'un contenu audiovisuel facile à assimiler. En outre, ces experts prépareront les étudiants à mettre leurs connaissances en pratique sur le terrain. Dans cet environnement professionnel, les étudiants pourront contacter les enseignants par le biais d'un canal de communication direct qui leur permettra de répondre à toutes leurs questions sur le sujet. Parallèlement, TECH applique la méthodologie *Relearning*, afin de soulager les étudiants des longues heures de mémorisation et de leur permettre d'assimiler tous les contenus d'une manière progressive et simple.



“

*Apprenez les clés de la
fermentation des vins mousseux
pour pouvoir offrir un service de
qualité dans votre entreprise”*

Module 1. Vinification des vins mousseux

- 1.1. Les vins mousseux: définition, typologie et réglementation
- 1.2. Variétés de raisin, maturation et vendanges
- 1.3. La réception, le pressurage et l'élaboration de la cuvée
- 1.4. Méthodes de production et la bulle
- 1.5. Méthode traditionnelle
- 1.6. Méthode Charmat, Big Bass ou autoclave
- 1.7. Fermentations anciennes
- 1.8. Gazéification des vins
- 1.9. Zones de production mondiales. méthodes de production
- 1.10. L'expédition et la dégustation





“

N'attendez plus pour vous mettre à jour dans un domaine en plein essor auprès des consommateurs et en constante évolution sur le plan technologique"

05

Méthodologie

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

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

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

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

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

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
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.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée 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.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



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



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation 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 online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

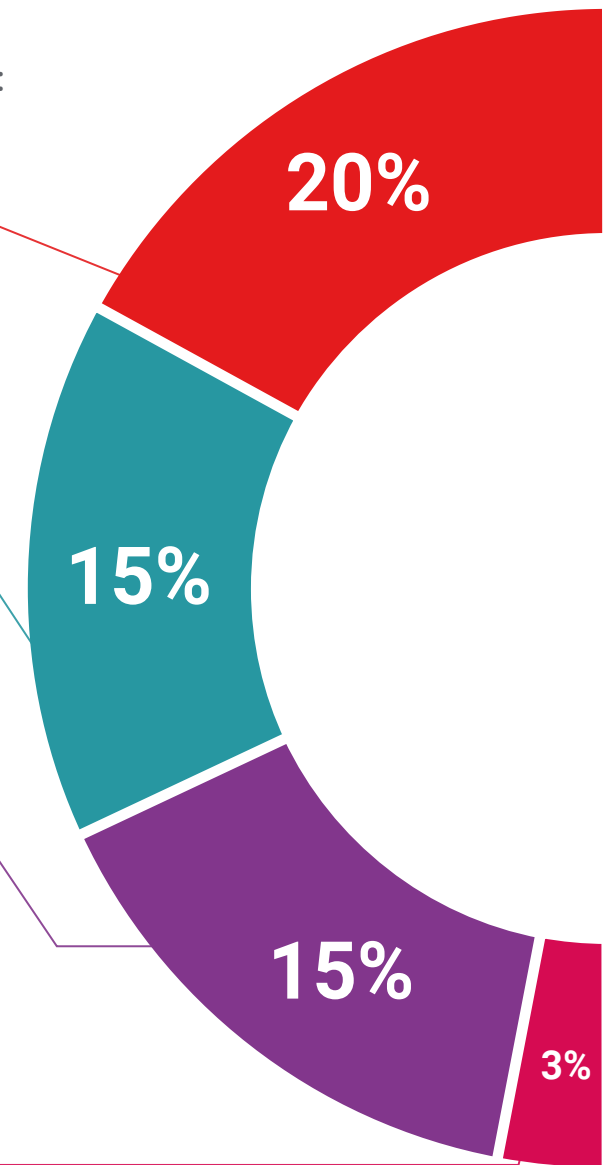
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

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.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



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.



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.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat en Production de Vins Mousseux garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Terminez ce programme avec succès et obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à remplir des formalités administratives"

Ce **Certificat en Production de Vins Mousseux** contient le programme scientifique 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** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Production de Vins Mousseux**

Heures Officielles: **450 h.**



*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 formation
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Production de
Vins Mousseux

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

Certificat

Production de Vins Mousseux