

Certificat

Vieillessement
des Vins



tech université
technologique

Certificat Vieillessement des Vins

- » 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/vieillessement-vins

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

L'une des principales clés qui confère au vin une série de transformations et de qualités aromatiques, gustatives et physico-chimiques est le temps qu'il passe en fût. Ce processus, qui dure plusieurs mois, permet au breuvage de se maintenir dans le temps et de le protéger contre une éventuelle évolution négative. Les fûts peuvent être de différents types, chacun d'entre eux influençant l'apport d'arômes, de saveurs, bref, ces nuances qui différencient les créations d'un vigneron de celles d'un autre. Tenant compte de ces innombrables détails et de la manière dont le secteur continue de croître et de se spécialiser, TECH a créé ce programme entièrement en ligne, grâce auquel les étudiants pourront se spécialiser d'une manière totalement flexible et adaptable aux besoins de chacun.



“

Grâce à cette spécialisation, vous pourrez développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin de pouvoir produire des vins d'excellente qualité”

Le développement de la technologie et des matériaux dans la société a signifié un progrès sans équivoque en termes d'optimisation, de soin et d'efficacité du stockage des produits. S'il est vrai que les temps changent, certaines activités ne changent pas, ou du moins ne sont pas séparées de ce qu'elles étaient à l'origine. En ce qui concerne le stockage du vin, le vieillissement du vin et les processus de vieillissement ont été basés sur l'utilisation de fûts de chêne.

Les différents types de bois utilisés, ainsi que la capacité de stockage des fûts et le temps de séjour de la boisson à l'intérieur de ceux-ci, confèrent des caractéristiques gustatives, physiques, chimiques et olfactives totalement différentes. Concrètement, vous apprendrez pourquoi et comment les fûts de chêne sont utilisés pour le vieillissement du vin, et vous analyserez les différentes spécificités des différents types de chêne au niveau physique et l'impact qu'ils ont au contact du vin. Il déterminera les différentes étapes de la fabrication d'un fût, depuis l'abattage de l'arbre jusqu'à son arrivée dans une cave.

Ce Certificat vise à permettre à tout professionnel du monde de l'œnologie d'apprendre tous les détails relatifs aux matériaux et aux applications du bois de chêne dans la conservation du vin. Ils pourront ainsi développer leurs compétences œnologiques et passer au niveau supérieur en matière de Vieillissement des Vins, en se positionnant à la tête d'un secteur qui, jour après jour, exige les professionnels les plus qualifiés.

Un Certificat 100% en ligne dans lequel le matériel, l'organisation et en général la méthodologie d'étude sont extrêmement flexibles et adaptables aux besoins de chaque étudiant.

Ce **Certificat en Vieillissement des Vins** 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 ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires 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



*Vous apprendrez à clarifier
et à éliminer les composants
qui peuvent déprécier le vin"*

“

Avec ce Certificat, vous apprendrez tous les détails sur les tonneaux de vin et leur importance dans l'élaboration d'un bon vin"

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.

TECH a rassemblé de nombreuses compétences clés dans le monde de l'œnologie pour faire de ce programme un tremplin pour votre avenir professionnel.

Devenez un spécialiste du Vieillissement des Vins grâce à un format d'étude innovant et à la pointe du secteur.



02

Objectifs

La conception du programme de ce Certificat permettra à l'étudiant d'acquérir les compétences nécessaires pour se spécialiser dans le Vieillessement des Vins. La connaissance des différents types de stockage en fût, les qualités qu'ils peuvent offrir à la boisson en fonction des matériaux, ainsi que les processus de maturation et de conservation de celle-ci, feront que tout professionnel qui cherche à se différencier et à se positionner à l'avant-garde du secteur optera pour ce diplôme. Dans un monde en croissance continue, il est essentiel de savoir utiliser les nouvelles techniques ou les nouvelles informations, et c'est pourquoi TECH a établi une série d'objectifs généraux et spécifiques pour la professionnalisation de ses étudiants.



“

Formez-vous avec ce programme et apprenez à clarifier et à éliminer les différents composants qui peuvent déprécier le vin"



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

- Pouvoir identifier et comprendre les différentes étapes de la fabrication d'un fût
- Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants
- Prendre conscience que le fût n'est pas seulement un apport aromatique, mais est aussi un élément de stabilisation des vins
- Analyser la composition du chêne
- Déterminer la différence entre le chêne français, le chêne américain et le chêne d'Europe de l'Est
- Examiner les phénomènes d'interaction entre le fût de chêne et le vin
- Comprendre l'importance des ellagitanins
- Être capable de comprendre le concept de grain



Grâce à une méthodologie d'apprentissage flexible et adaptative, vous pourrez apprendre de manière dynamique et sans effort"

03

Direction de la formation

En quête d'excellence dans les matières enseignées, TECH dispose d'un cadre de professionnels avec lesquels elle a pu développer des contenus de spécialisation en rapport avec le Vieillessement des Vins. Dans cette optique, ce Certificat dispose d'un groupe d'enseignants dont le prestige dans le domaine parle de lui-même, et avec lesquels les étudiants peuvent continuer à développer leur croissance dans ce monde professionnel.



“

*Devenez un professionnel hors pair dans le secteur
du Vieillissement des Vins sous la direction
de professionnels du plus haut prestige"*

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 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
- ♦ 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

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ♦ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Œnologue Adjointe à Viña Cancura
- ♦ Ouvrière de cave chez Vitalpe
- ♦ Formatrice en Œnologie à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ♦ Œnologue et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ♦ Responsable du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ♦ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid



04

Structure et contenu

Tout le contenu du programme de ce Certificat a été élaboré dans le but de fournir les clés nécessaires au développement d'une pratique professionnelle en matière de Vieillessement des Vins. Depuis la première partie du module jusqu'à la fin, chacune des parties qui constituent les clés théoriques et pratiques de cette activité professionnelle sera couverte.





“

Dans ce Certificat, vous apprendrez les clés liées à l'utilisation des différents types de chêne et la façon dont ils influencent l'élaboration d'un vin de qualité"

Module 1. Importance du fût de chêne dans le vieillissement des vins

- 1.1. Importance du chêne pour la fabrication des fûts
- 1.2. Le chêne
- 1.3. Sélection du bois
- 1.4. Le séchage et la maturation du bois
- 1.5. Fabrication de fûts
- 1.6. Apports aromatiques des fûts de chêne
- 1.7. Le tanin du chêne
- 1.8. Le fût, un récipient imperméable et poreux
- 1.9. Le bon usage des fûts de chêne
- 1.10. La seconde vie du fût de chêne





“

*Un programme créé par des personnalités
du secteur qui vise à faire de vous un
spécialiste du Vieillissement des Vins”*

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

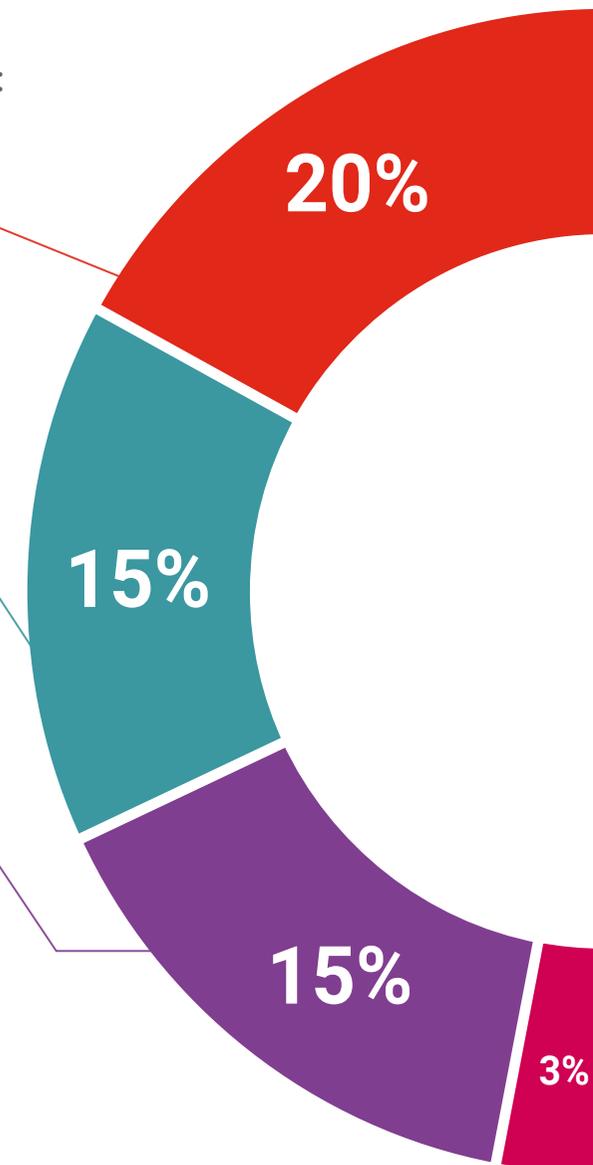
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

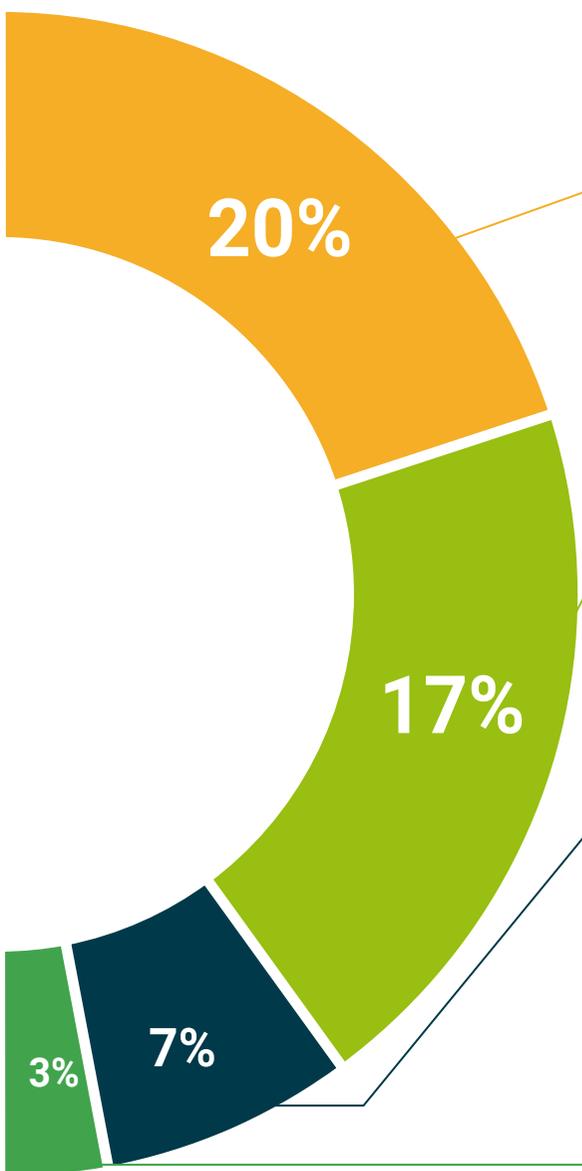
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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 Vieillessement des Vins 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 Vieillessement des Vins** 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 Vieillessement des Vins**

Heures Officielles: **150 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
Vieillessement
des Vins

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

Certificat

Vieillessement des Vins