

Certificat Avancé

Vinification



tech université
technologique

Certificat Avancé Vinification

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

Accès au site web: www.techtute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-vinification

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 20

04

Structure et contenu

page 26

05

Méthodologie

page 34

06

Diplôme

page 42

01

Présentation

La composition des vins est extrêmement complexe et, pour obtenir un produit de qualité, il est nécessaire de prêter attention au pH, à l'acidité, à la teneur en alcool et à l'acidité volatile, parmi de nombreux autres paramètres. C'est pourquoi les viticulteurs doivent maîtriser les éléments qui influencent directement et indirectement les composés finaux présents dans le résultat du vin. L'un d'entre eux est la barrique ; en fonction de sa typologie et de son matériau, l'arôme du vin peut varier profondément. Afin d'élargir les connaissances des nutritionnistes à cet égard, TECH a développé un programme académique destiné aux professionnels désireux d'approfondir leur compréhension de l'impact qualitatif du vignoble sur le vin et de l'importance de l'élevage en fûts de chêne. Tout cela, grâce à un apprentissage 100% en ligne et au soutien d'une équipe d'experts en Viticulture, qui transformera les étudiants en experts de la composition du vin.



“

Avec ce Certificat Avancé, vous obtiendrez toutes les connaissances dans l'élaboration des vins blancs, mousseux, rosés et rouges, entre autres, en seulement 6 mois académiques"

Lors de l'analyse de la qualité du vin, les nutritionnistes jouent un rôle fondamental, car ce sont eux qui détectent les défauts tant dans le produit final que dans les chaînes de production. En effet, ces périodes d'élaboration du produit vinicole sont déterminantes pour son résultat. À tel point que le matériau des tonneaux dans lesquels le vin est déposé est très important pour ses propriétés. Pour cette raison, et en réponse au manque de spécialisations destinées aux nutritionnistes spécialisés dans ce domaine, TECH a développé une qualification complète et rigoureuse en œnologie.

Dans sa ligne de rigueur académique, TECH Université Technologique a conçu un programme engagé dans les avancées scientifiques et leur collaboration dans les caves et la viticulture en général. Conscients de ce nouveau paradigme, les spécialistes qui travaillent déjà dans ce secteur d'activité ou qui souhaitent rejoindre ce marché, doivent disposer d'une mise à jour spécifique sur les bonnes pratiques œnologiques, les possibilités qualitatives des différentes techniques et l'importance des barriques dans le vieillissement des vins, entre autres. Il s'agit d'un cours exhaustif de 720 heures qui qualifiera le spécialiste inscrit dans le cadre de la qualité académique.

De cette façon, et grâce à son mode 100% en ligne, le Certificat Avancé vous permet de combiner votre étude avec les autres domaines de la vie quotidienne des nutritionnistes. En outre, TECH est soutenu par une équipe d'experts en Oenologie qui partageront non seulement leurs connaissances théoriques avec les étudiants, mais aussi leurs propres expériences dans le monde réel de la vinification. Une expérience unique qui intègre une multitude de matériels audiovisuels sous différents formats et la simulation de cas réels pour préparer les étudiants à leur entrée sur le marché du travail.

Ce **Certificat Avancé en Vinification** 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 en Nutrition, Gastronomie et Chimie
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques de l'ouvrage fournissent des informations concrètes sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Les exercices pratiques pour réaliser le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- L'accent mis sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La disponibilité de l'accès au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion à l'internet



Vous ne maîtrisez pas encore les éléments naturels de la vinification? Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous aidera à comprendre l'importance de l'élevage en fûts de chêne"

“

Participez à l'évolution de l'industrie agroalimentaire en respectant la déontologie de la Nutrition et en contribuant à l'élaboration de vins de qualité"

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, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour 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 académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Grâce à TECH, vous pourrez approfondir avec respect l'expression d'un cépage ou du terroir d'un vin et devenir un expert dans ce secteur.

Développez les nouvelles tendances des vins blancs afin de maximiser leurs propriétés organoleptiques.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat Avancé en Vinification est d'élargir et de mettre à jour les connaissances des diplômés de Nutrition afin qu'ils puissent maîtriser les nouveaux outils dans le scénario de vinification et approfondir les caractéristiques différenciatrices des processus de vinification pour les vins, les rosés, les rouges et les vins mousseux, entre autres. Grâce à ce programme, les étudiants disposeront des compétences requises sur le marché actuel du travail dans le secteur du vin. En seulement 6 mois, TECH fournira aux étudiants les clés de l'Oenologie, en utilisant une méthode basée à 100% sur des contenus audiovisuels, qui seront disponibles à tout moment et en tout lieu avec un appareil et une connexion Internet. En outre, l'étude a été conçue de manière dynamique pour projeter les performances des étudiants et faire du programme une expérience enrichissante.



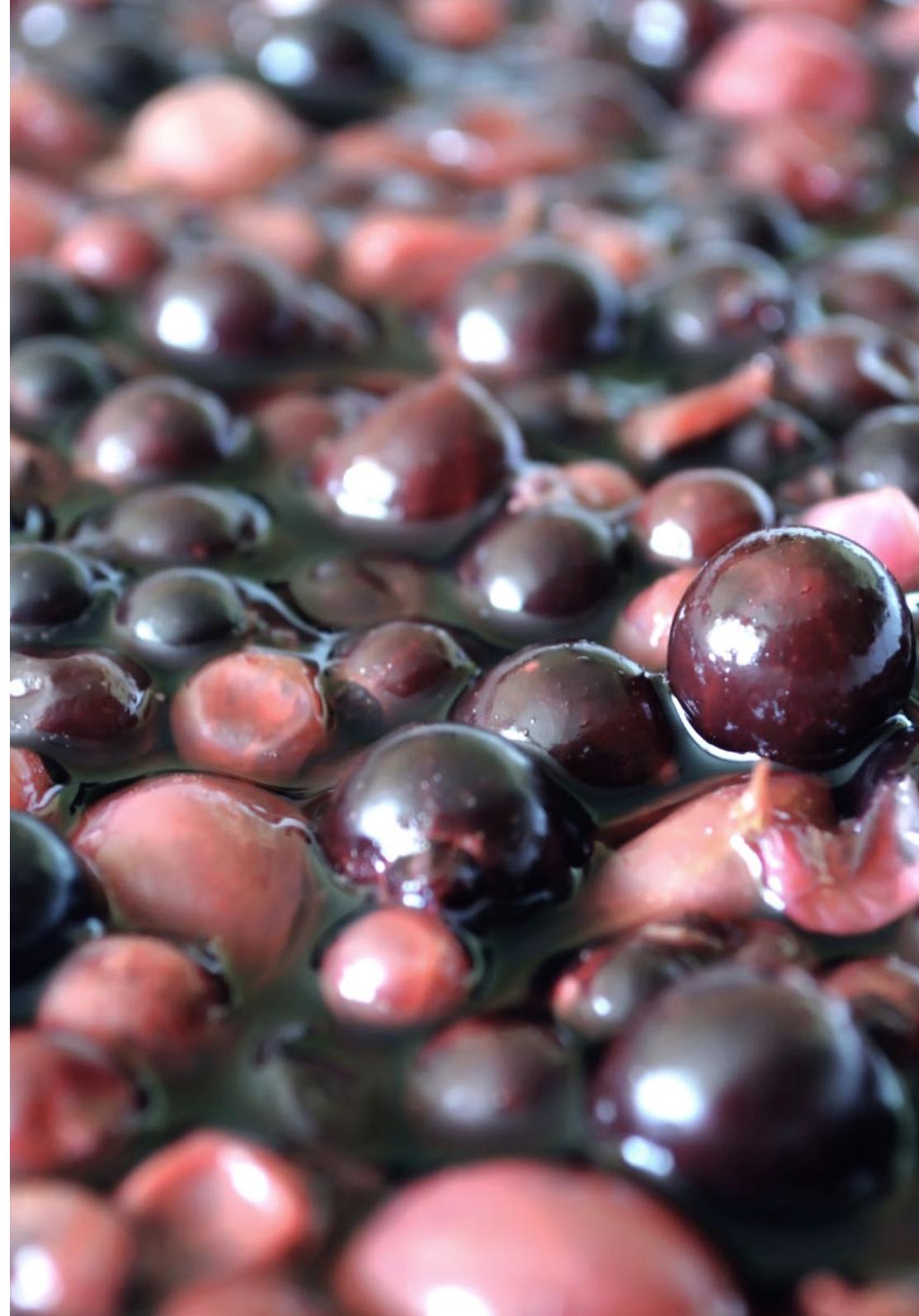
“

Un programme conçu pour vous placer à l'avant-garde des experts en œnologie et augmenter votre contribution nutritionnelle dans le domaine"



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
- ♦ Souligner 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
- ♦ Apporter 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 de pointe afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de qualité supérieure
- ♦ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ♦ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ♦ Examiner les éléments viticoles qui influencent 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 fabrication d'une barrique
- ♦ Introduire 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

Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- ♦ Approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs
- ♦ Développer les connaissances en œnologie qui leur permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin blanc choisi
- ♦ Transférer respectueusement l'expression d'un cépage ou d'un terroir au vin
- ♦ Souligner l'importance de l'entretien du vignoble pour la vinification
- ♦ Déterminer les processus de nettoyage des vins blancs
- ♦ Établir les nouvelles tendances de la production de vin blanc

Module 2. Vinification des Vins Rouges

- ♦ Approfondir les connaissances sur les particularités des différents cépages rouges
- ♦ Développer des connaissances sur la gestion d'une cave à vin rouge
- ♦ Approfondir les processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ♦ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ♦ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ♦ Développer en profondeur l'importance de l'élevage en fûts de chêne
- ♦ Gestion correcte de l'utilisation des produits œnologiques

Module 3. Vinification des Vins Mousseux

- ♦ 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 de la vigne au vin
- ♦ Examiner la diversité des techniques et des types de vins qui en résultent
- ♦ Développer les connaissances techniques en œnologie qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades de l'élaboration des vins effervescents
- ♦ Évaluer les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques
- ♦ Connaître les processus technologiques
- ♦ Découvrir les nouvelles tendances en matière de vins mousseux

Module 4. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels Vins de Pourriture Noble et Vins Voilés

- ♦ Approfondir vos connaissances sur la catégorie des vins de spécialité
- ♦ Déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui les composent
- ♦ Transmettre une partie de notre culture et de notre patrimoine qui fait que ces vins sont uniques et non reproductibles et qu'ils sont associés à un climat, à des sols, à des cépages et à des processus de vinification qui ont leur propre personnalité
- ♦ Présenter chacun des différents vins et leur zone d'origine
- ♦ Susciter l'intérêt de l'élève pour l'identification de chaque vin
- ♦ Démontrer qu'une connaissance approfondie des vins spéciaux, en l'occurrence, permet d'établir un lien culturel et patrimonial
- ♦ Susciter un intérêt suffisant pour les vins issus de productions spéciales

03

Direction de la formation

Afin de transmettre toutes les connaissances sur les processus clés de la vinification dans la composition des vins, TECH a fait appel à une équipe de professionnels ayant une grande expérience dans ce domaine. Leur collaboration enrichira la qualification des étudiants, qui pourront obtenir des conseils pour le développement de leur profession dans le domaine de la nutrition. En outre, les spécialistes pourront contacter les enseignants par le biais d'un canal de communication direct qui leur permettra de poser toutes les questions qu'ils souhaitent sur le sujet. Le Certificat Avancé est donc une opportunité pour les diplômés en Nutrition et autres spécialistes intéressés à apprendre avec le soutien de professionnels qui occupent déjà des positions importantes sur le marché du vin.



“

Entrez dans l'innovation nutritionnelle grâce à l'enseignement d'experts qui seront à votre disposition par le biais d'un canal de communication direct et avec lesquels vous pourrez résoudre toutes vos questions sur le sujet"

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

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 Agricole et Alimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Communication pour le Leadership par la Best Coaching School

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistant vinificateur à Viñas del Jaro
- ◆ Chef de Laboratoire à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue Adjoint chez Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Diplôme en Œnologie de l'Université de Valladolid

Mme Masa Guerra, Rocío

- ♦ Œnologue à Bodegas Protos
- ♦ Œnologue adjointe à Bodegas Matarromera
- ♦ Responsable de la réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de la qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ♦ Assistante 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 École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia
- ♦ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce de Valladolid

Mme Molina González, Silvia

- ♦ Responsable de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsable Technique de Administration de Bodegas Cepa 21
- ♦ Vigneronne à Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour New Line Events
- ♦ Hôtesse d'événements et de promotions commerciales pour l'agence Proderreg
- ♦ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie Agricole et Alimentaire de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialiste en Leadership et Travail d'équipe par l'Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Assistante Vinificatrice à Viña Buena
- ♦ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Assistante Vinificateure à Viña Cancura
- ♦ Ouvrière Viticole à Vitalpe
- ♦ Vigneronne Formatrice à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ♦ Vigneronne et Guide du Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ♦ Surveillance du Conseil Supérieur de l'AOC Ribera del Duero
- ♦ Licence en Oenologie de l'Université de Valladolid



*Une expérience de formation
unique, clé et décisive pour stimuler
votre développement professionnel”*

04

Structure et contenu

Le programme d'études de ce Certificat Avancé en Vinification a été conçu en détail par des professionnels travaillant dans la discipline œnologique et son étude gastronomique. En outre, ce programme incorpore des outils pratiques avec lesquels les étudiants auront à leur disposition une qualification qui va au-delà du contexte théorique. Tout cela se fait à travers la simulation de cas réels et l'introduction de contenus audiovisuels dans différents formats qui rendent la formation plus dynamique. Grâce au format 100% en ligne de TECH, les étudiants pourront adapter le rythme de leurs études à leurs besoins personnels et professionnels.



“

Un programme développé pour vous offrir une expérience enrichissante qui vous placera à l'avant-garde des experts nutritionnistes spécialisés dans la vinification de différents types de vins"

Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- 1.1. Cépages blancs et styles de vin
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 1.3. Réception des raisins blancs
- 1.4. Actions de préfermentation
- 1.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
- 1.6. Contrôle de températures
- 1.7. Autres fermentations et vieillissement des vins blancs
- 1.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
- 1.9. Mise en bouteille
- 1.10. Fermentations spéciales

Module 2. Vinification des Vins Rouges

- 2.1. Les cépages rouges
- 2.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
- 2.3. Réception des raisins rouges
- 2.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
- 2.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 2.6. Fermentation malolactique
- 2.7. Vieillissement des vins rouges
- 2.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 2.9. Processus de vieillissement en bouteille
- 2.10. Fermentations spéciales

Module 3. Vinification des Vins Mousseux

- 3.1. Vins mousseux: définition, typologie et réglementation
- 3.2. Variétés, maturation et récolte
- 3.3. Réception, pressurage et élaboration de la cuvée
- 3.4. Les méthodes de production et la bulle
- 3.5. Méthode traditionnelle
- 3.6. Méthode Charmat, gran bass ou autoclave
- 3.7. Fermentations ancestrales
- 3.8. Gazéification des vins
- 3.9. Zones de production mondiales. Méthodes de production
- 3.10. Expédition et dégustation



Module 4. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels Vins de Pourriture Noble et Vins Voilés

- 4.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 4.2. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur, paramètres de maturation du raisin
- 4.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur, Processus de vinification: le vin fortifié
- 4.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur, processus de vinification: vieillissement
- 4.5. Vins de voile: variétés et zones de production
- 4.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production
- 4.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin
- 4.8. Vins doux naturels: procédés de vinification
- 4.9. Autres vins doux: vins doux naturels, Pourriture noble
- 4.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendanges tardives

“

Un diplôme conçu pour des spécialistes comme vous, qui poursuivent l'excellence dans leur pratique professionnelle pour offrir des solutions nutritionnelles à la dévalorisation du produit vin causé par la sécheresse du sol"

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

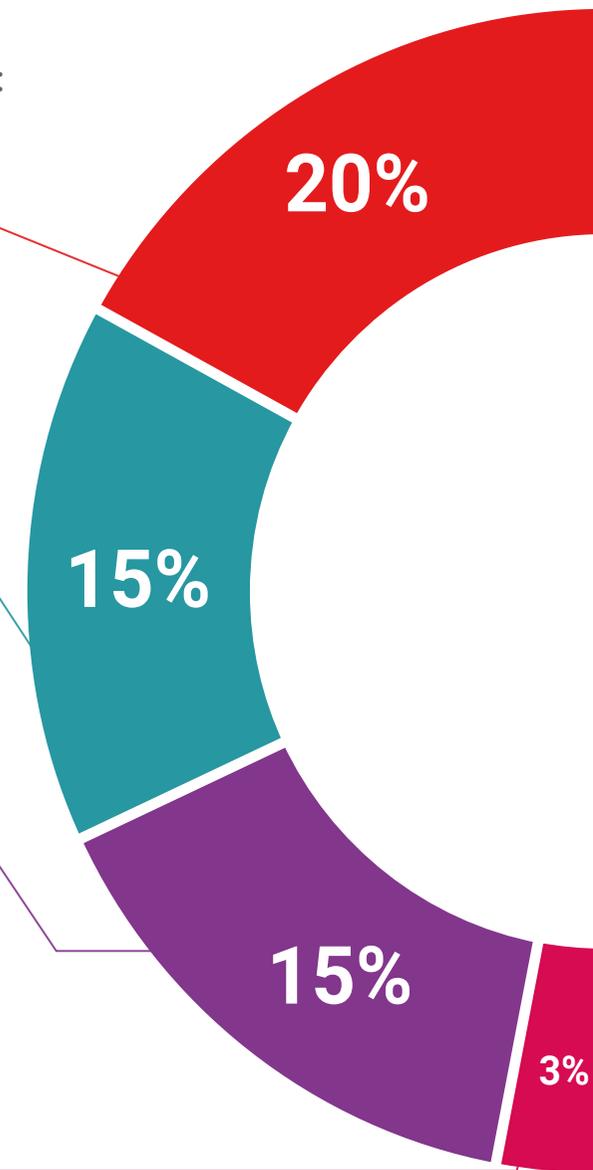
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé en Vinification 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”*

Ce **Certificat Avancé en Vinification** contient le programme scientifique le plus complet et le 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 Vinification**

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 formation
développement institutions
classe virtuelle langues



Certificat Avancé

Vinification

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

Certificat Avancé

Vinification

