

Certificat Avancé

Analyse Sensorielle
en Œnologie





Certificat Avancé

Analyse Sensorielle en Œnologie

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

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

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 filière vitivinicole offre une multitude d'essences que les amateurs de vin distinguent clairement. C'est la responsabilité du professionnel qui travaille dans ce domaine et qui est chargé d'analyser les composés aromatiques transférés au vin depuis les fûts de chêne. Cet élément est essentiel dans l'élaboration du vin pour aromatiser le produit, tout comme les aldéhydes phénoliques, les composés furaniques, les lactones et les phénols volatils. La qualité finale d'une bouteille dépend donc du travail des spécialistes de la nutrition. Garantir la présence de nutriments et le respect des méthodes de production traditionnelles et nouvelles est l'un des objectifs des entreprises qui font appel à ces experts. C'est pourquoi TECH a conçu une qualification rigoureuse en analyse sensorielle œnologique, qui vise à élargir vos connaissances par le biais d'un mode 100 % en ligne.



A close-up photograph of a large vat filled with dark red wine grapes. The grapes are densely packed and show some white residue, likely from the winemaking process. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the grapes and the metallic surface of the vat.

“

Avec ce Certificat Avancé, vous maîtriserez les instabilités microbiologiques dans le vin et saurez les identifier à l'aide d'exemples pratiques en seulement 6 mois d'études"

Satisfaire le consommateur et maximiser les profits des entreprises est l'objectif de toute industrie. Le rôle du nutritionniste qui travaille dans ce domaine et qui est chargé de veiller à ce que les vins présentent certaines caractéristiques selon le cas, est fondamental pour y parvenir. En outre, les consommateurs ont changé et sont aujourd'hui beaucoup plus exigeants en ce qui concerne la sensation en bouche, la texture, l'odeur et le goût d'un vin. Par conséquent, pour répondre aux demandes, le spécialiste doit s'assurer que les profils sensoriels spécifiques sont respectés dans chaque produit avec une grande précision.

L'interprétation des caractéristiques des aliments est directement influencée par les composés organoleptiques qui leur sont appliqués. C'est pourquoi les entreprises sont très demandeuses de professionnels qui maîtrisent les dernières techniques d'analyse et qui garantissent un produit de qualité. C'est pourquoi TECH a conçu un programme spécifique qui ne dure que 6 mois et qui permet aux étudiants de maîtriser l'analyse sensorielle du vin. Une expérience qui intègre une équipe d'œnologues experts en gastronomie qui apporteront au professionnel des connaissances exhaustives à la hauteur des exigences du secteur.

De plus, ce Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie, correspond à une conception adaptée aux nouveaux médias qui facilite l'apprentissage des étudiants, grâce à sa modalité 100% et à son contenu audiovisuel. Les étudiants disposeront également d'un guide de référence téléchargeable auquel ils pourront accéder même sans internet, après l'avoir sauvegardé sur leur appareil. Cela ouvre un éventail de possibilités pour les spécialistes qui souhaitent se former à distance avec toutes les garanties de succès et avec l'appui de professionnels qui travaillent déjà dans le secteur vitivinicole.

Ce **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie** 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 avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations 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
- Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Inscrivez-vous dès maintenant à un programme qui vous permettra d'étudier et de travailler en même temps, avec la garantie d'une formation approfondie dans le domaine du vin"

“

Apprenez à clarifier et à analyser les différents types de vins, grâce aux connaissances que TECH vous offre et qui vous permettront de vous démarquer sur le marché du travail”

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.

Vous ne maîtrisez pas encore la maîtrise de l'oxygène applicable à la vinification ? Évitez l'évolution accélérée des vins en suivant ce Certificat Avancé en seulement 6 mois.

Analysez la composition du matériel de la barrique et découvrez comment elle peut affecter la stabilité physico-chimique du produit vinicole grâce à une qualification 100% en ligne.



02

Objectifs

TECH a développé un contenu didactique qui initiera les étudiants à l'évaluation visuelle, olfactive et gustative de tous les types de vins. Ce programme vise à perfectionner les compétences des diplômés en nutrition et d'autres professionnels intéressés par l'analyse des altérations physico-chimiques des vins, leur origine et la manière de les prévenir, parmi de nombreux autres aspects. De cette façon, l'étudiant obtiendra les connaissances les plus récentes pour faire partie de l'avant-garde de l'équipe professionnelle qui travaille actuellement sur les lignes de travail des valeurs nutritionnelles de l'industrie du vin. En outre, TECH fournira les meilleurs outils académiques, qui non seulement auront une influence positive sur l'apprentissage, mais apporteront également à ce diplôme le dynamisme nécessaire pour motiver les utilisateurs afin qu'ils puissent tirer le meilleur parti de leur expérience académique.



“

Ce programme vous permettra de découvrir les nouvelles possibilités analytiques pour étudier les principaux composés du vin et leur influence organoleptique”



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 d'une protection de l'environnement basée sur la durabilité
- ♦ Justifier 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 d'élaboration du vin, 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 affectent 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
- ♦ Élargir les connaissances sur le collage et l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin
- ♦ Approfondir les connaissances en matière de fabrication de barriques
- ♦ Présenter l'importance de la chauffe des barriques
- ♦ Étude approfondie de l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment les réaliser
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- ♦ Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique
- ♦ Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous les types de vins (secs, doux, pétillants)
- ♦ Déterminer la température de conservation et de service d'un vin, ainsi que la nécessité ou non de le décanter
- ♦ Éviter la production de vins au goût herbacé, en déterminant le moment optimal de la récolte et l'élimination des composés verts de la grappe de raisin
- ♦ Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir
- ♦ Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin au cours des différents processus de vinification et pendant l'élevage. Apprendre à éviter l'évolution accélérée des vins
- ♦ Prévenir la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment pendant le séjour du vin en bouteille
- ♦ Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues aux micro-organismes. Savoir quand elles peuvent se produire et comment les corriger
- ♦ Promouvoir l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

Module 2. Importance de la barrique de chêne dans le vieillissement des vins

- ♦ Pouvoir identifier et connaître les différentes étapes de la fabrication d'un tonneau
- ♦ Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants
- ♦ Prendre conscience que la barrique n'est pas seulement un apport aromatique, mais aussi un élément de stabilisation du vin

- ♦ 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
- ♦ Pouvoir comprendre la notion de grain
- ♦ Pouvoir comprendre la notion de grain

Module 3. Clarifier et Stabilisation des Vins

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

03

Direction de la formation

TECH a fait appel à une équipe professionnelle qui travaille depuis des années dans le secteur sur l'analyse chimique des composants du raisin et du vin. Grâce à leur collaboration, l'étudiant ne disposera pas seulement de connaissances théoriques, mais sera également en mesure d'appliquer les conseils des enseignants dans un scénario de la vie réelle. En outre, les spécialistes pourront contacter les experts par le biais d'un canal de communication direct, grâce auquel ils pourront résoudre toutes leurs questions sur le sujet. Il s'agit donc d'une opportunité unique pour les diplômés en nutrition qui souhaitent apprendre et mettre à jour leurs connaissances sur les altérations organoleptiques des vins, en étant guidés par des modèles professionnels dans un environnement totalement numérique.



“

N'attendez plus, apprenez avec le soutien pédagogique d'experts qui ont une grande expérience dans le domaine du vin afin d'adopter les clés de leur performance dans votre pratique professionnelle"

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
- ♦ Chef 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 Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ♦ Œnologue à la cave Familia A. De La Cal
- ♦ Assistante vinificatrice à Viña Cancura
- ♦ Employée de cave chez Vitalpe
- ♦ Formatrice en œnologie à l'Institut de développement des entreprises
- ♦ Œnologue et guide au musée provincial du vin de Valladolid
- ♦ Superviseur du Conseil supérieur de l'A.O. Ribera del Duero
- ♦ Diplôme d'œnologie de l'université de Valladolid

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

- ♦ Assistant œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Diplômé en œnologie de l'université de Valladolid

Mme Masa Guerra, Rocío

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

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie a été conçu par des experts du secteur vitivinicole qui seront chargés de transmettre toutes les connaissances théoriques et pratiques du diplôme et de guider les spécialistes inscrits. En outre, les étudiants auront à leur disposition des contenus audiovisuels sous différents formats qui rendront leurs études plus dynamiques afin qu'ils puissent tirer le meilleur parti de leur formation. Parallèlement, la méthodologie de *Relearning* appliquée par TECH dispensera le professionnel de longues heures de mémorisation et lui permettra d'assimiler les contenus de ce programme de manière simple et graduelle. Une étude 100% en ligne qui s'adapte à votre disponibilité et à vos besoins, à travers des simulations de cas, qui vous prépareront à des cas réels.



“

Avec ce Certificat Avancé, vous pourrez vous plonger dans le domaine nutritionnel du vin sans délaissier les autres domaines de votre vie"

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- 1.1. Composition chimique du vin. répercussions organoleptiques
- 1.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin
- 1.3. Altérations de la phase visuelle du vin
- 1.4. Modifications organoleptiques dues aux raisins
- 1.5. Altérations dues aux composés soufrés du vin et à leur réduction
- 1.6. Changements oxydatifs dans le vin
- 1.7. Altération par les levures
- 1.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
- 1.9. Altérations du vin par bactéries lactiques
- 1.10. Altérations dues aux bactéries acétiques

Module 2. Importance de la barrique de chêne dans le vieillissement des vins

- 2.1. Importance du chêne pour la fabrication des barriques
- 2.2. Le chêne
- 2.3. Sélection du bois
- 2.4. Séchage et déshydratation
- 2.5. Construction des tonneaux.
- 2.6. Apports aromatiques des fûts de chêne
- 2.7. Le tanin du chêne
- 2.8. La barrique, un récipient imperméable et poreux
- 2.9. Le bon usage des fûts de chêne
- 2.10. La seconde vie du fût de chêne

Module 3. Clarifier et Stabilisation des Vins

- 3.1. Clarification des vins rouges
- 3.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés
- 3.3. Filtration des vins
- 3.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
- 3.5. Stabilisation du tartrate de calcium
- 3.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges
- 3.7. Instabilité causée par les métaux
- 3.8. Stabilisation microbiologique du vin
- 3.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries
- 3.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures





“

Un diplôme destiné aux professionnels qui, comme vous, souhaitent se perfectionner dans une discipline œnologique clé pour la qualité nutritionnelle du produit”

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***.



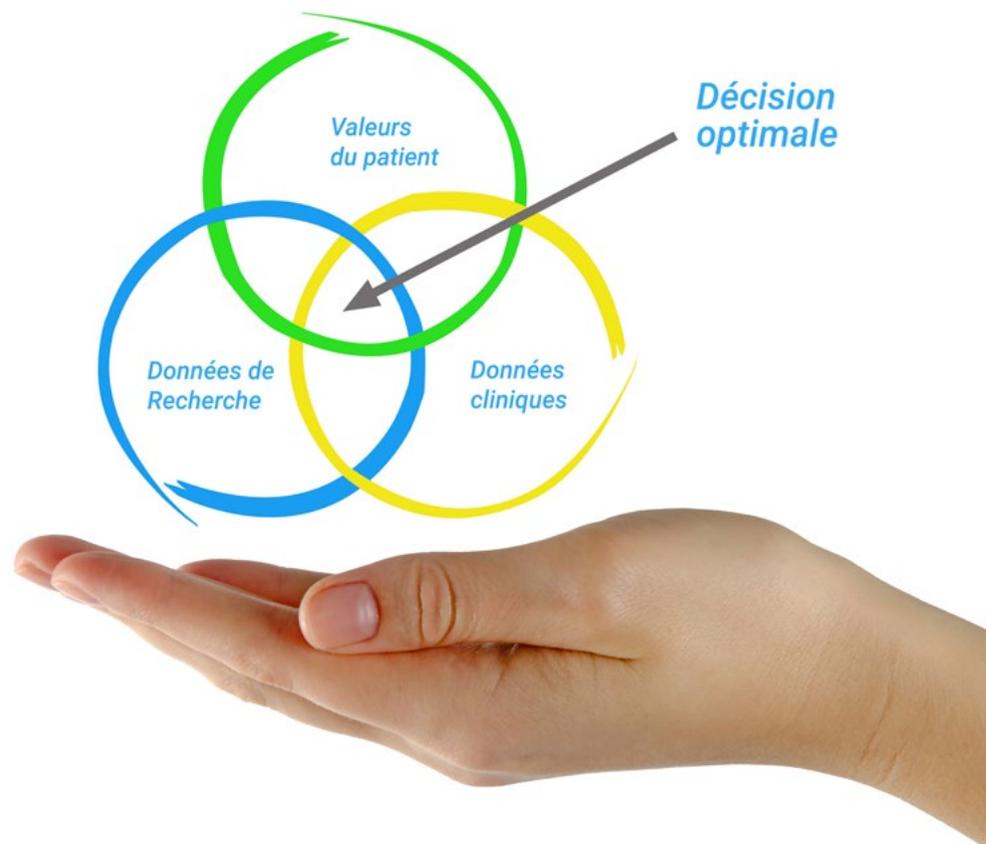
“

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 Analyse Sensorielle en Œnologie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie** 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 Avancé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Analyse Sensorielle en Œnologie**

Heures Officielles: **450 h.**



*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.un supplément.

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

tech université
technologique

Certificat Avancé

Analyse Sensorielle en Œnologie

- » Modalité : en ligne
- » Durée : 6 mois
- » Diplôme : TECH Université Technologique

- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Analyse Sensorielle en Œnologie