

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per Tecnico delle attività di gestione della cantina – 480 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 7 | Settore Produzioni alimentari | EQF 4

Requisiti di accesso*

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di qualifica operatore professionale, oppure licenza media + esperienza lavorativa biennale nel settore

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

Masainas – c/o GAL Sulcis Iglesiente Via Aldo Moro 6 | Tel. 070 5489144
(DCT percorso: 2023SPQ20280579_007711)

Durata del percorso formativo

480 ore totali di cui **225 ore teorico/pratiche** e **30 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **225 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

Indennità e rimborsi

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.
Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

Descrizione della figura professionale

Si occupa della gestione della cantina, ovvero delle varie fasi del processo di vinificazione dall'organizzazione della vendemmia al monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione. Analizza infine il prodotto ottenuto per deciderne le modalità di commercializzazione. Cura in particolare quanto richiesto dalla normativa per la tracciabilità del prodotto e per l'implementazione del sistema HACCP.

Contesto di esercizio

Svolge le proprie mansioni in piena autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, programmando e coordinando specifiche attività nel corso del ciclo produttivo, sia in campo che in cantina. In imprese medio-grandi può dipendere da un capo tecnico, da un enologo e/o dal titolare, ed occuparsi solo di specifiche mansioni-. In piccole imprese la sua attività può espandersi fino a coprire l'intera fase di campo o di cantina. Può essere inquadrato come dipendente dell'azienda agricola produttrice, o lavoratore autonomo che agisce come consulente esterno.

Competenze certificate*

ADA/UC 20079/393 Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli: Valutare la qualità alimentare e degustativa del vino, riconoscendone le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche nelle diverse fasi di vinificazione.

ADA/UC 20083/397 Controllo del confezionamento del vino: Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone, e disporre imbottigliamento e confezionamento garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e di tracciabilità. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

ADA/UC 20094/408 Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione: Gestire le operazioni di vinificazione quali ad esempio la rilevazione della qualità delle uve raccolte e lo stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento, Individuando e realizzando gli interventi necessari per l'affinamento del vino. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

ADA/UC 20097/411 Organizzazione della vendemmia: Programmare e monitorare il processo di vendemmia rilevando ed esempio le condizioni meteorologiche, il grado di maturazione dell'uva e le tecniche di vendemmia.

ADA/UC 9999607/1222 Gestione dei residui e sottoprodotti di lavorazione: Gestire il trattamento dei residui di lavorazione in un'ottica di valorizzazione e sostenibilità ambientale garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali.

** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determinazione Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*