

Profilo professionale (**livello 3 EQF = livello di ingresso**)

## **Assistente cantiniere**

### Descrizione

L'assistente cantiniere si occupa delle attività specifiche connesse ai processi di produzione, confezionamento e vendita dei vini presso un'azienda vitivinicola (dalla presa in consegna dell'uva alla vendita diretta dei vini) sotto la supervisione dell'enologo e/o del caposquadra.

### Ambiente di lavoro

**1/ Sicurezza:** L'uso improprio dei prodotti e macchinari enologici può arrecare danno alla salute e comportare rischi per la sicurezza, pertanto l'utilizzo deve avvenire secondo le condizioni previste, nel rispetto delle istruzioni di lavoro e sicurezza, e delle normative nazionali.

**2/ Luogo di lavoro:** Le mansioni sono svolte principalmente in cantina, ma anche nella rivendita aziendale o in occasione di eventi esterni quali fiere del vino.

**3/ Stagionalità:** Le mansioni seguono un calendario specifico:

- Stagionale, con periodo di picco in autunno per la vendemmia, e in inverno per la vinificazione e l'affinamento dei vini.
- Annuale, per quanto riguarda le attività di confezionamento e vendita in azienda, durante le fiere, ai commercianti di vino, sommellerie, etc.

### Blocchi di competenze

Questo profilo professionale prevede 3 unità di Risultati di Apprendimento (RdA) che comprendono le seguenti attività:

- RdA1. Produzione del vino
- RdA2. Confezionamento del vino
- RdA3. Vendita del vino