

Standard professionale VINIMOB

Metodologia

Il presente standard professionale è conforme al sistema ECVET. Si compone di:

Risultati di Apprendimento (RdA)

Attività principali - ovvero la combinazione di diverse mansioni professionali correlate

Competenze - Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio ai fini della crescita professionale e personale. L'EQF si riferisce ad un livello di responsabilità ed autonomia.

Conoscenze - Acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche attraverso l'istruzione e la formazione, compresi i fatti, i principi e le conoscenze pratiche in uno specifico ambito lavorativo o di studio.

UAA1 Produzione del vino

U1.A1. Conferimento e consegna delle uve

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U1.A1.C1. Pulire l'area di ricevimento come previsto dalle norme e i regolamenti igienico sanitari vigenti.	<ul style="list-style-type: none">U1. A1. K1 Caratteristiche principali di un'area di ricevimento ben igienizzata e attrezzata
<ul style="list-style-type: none">U1.A1.C2. Verificare che i macchinari utilizzati siano igienizzati e in buono stato. Igienizzarli se necessario.	<ul style="list-style-type: none">U1. A1. K1 Procedure per la pulizia e sanificazione dei macchinariU1. A1. K2. Modalità di funzionamento dei macchinariU1. A1. K3. Caratteristiche dei macchinari in buono stato di funzionamento, riconoscimento delle anomalie
<ul style="list-style-type: none">U1.A1.C3. In base al procedimento di conferimento, controllare la conformità e la qualità delle uve, segnalando eventuali anomalie. Selezionare e smistare le uve secondo le istruzioni ricevute.	<ul style="list-style-type: none">U1. A1. K1. Controllo visivo delle uve non sane e acerbe
<ul style="list-style-type: none">U1.A1.C4. Eseguire dal punto di vista tecnico il convogliamento delle uve alla pigiatrice, ai serbatoi o alle botti, secondo precise istruzioni.	<ul style="list-style-type: none">U1. A1. K1 Preparazione delle uve per la pigiaturaU1. A1. K2. Diversi sistemi di convogliamento delle uveU1. A1. K3. Utilizzo di prodotti enologici durante la pigiatura
<ul style="list-style-type: none">U1. A1. C5. Eseguire dal punto di vista tecnico la pigiatura delle uve in funzione della tipologia di vinificazione.	<ul style="list-style-type: none">U1. A1. K1 Procedure per la pigiatura delle uveU1. A1. K2. Monitoraggio delle diverse frazioni di mosto prima e dopo la pigiatura

U1.A2. Vinificazione

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C1. Monitorare il processo di vinificazione dal punto di vista tecnico, attraverso il prelievo, (tracciamento), l'identificazione e la consegna dei campioni di vino secondo precise istruzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Tecniche di prelievo dei campioni. Caratteristiche principali delle analisi richieste, come da istruzioni.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Riempire i serbatoi con i quantitativi corretti di mosto e uva rossa. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Procedimento di chiarifica dinamica o statica del mosto prima della fermentazione U1. A2. K2. Procedimento per il riempimento dei serbatoi in base alla tipologia di vino e al quantitativo disponibile di mosto e uva rossa.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Per ottenere una fermentazione ottimale, preparare e aggiungere i prodotti enologici necessari (lieviti, enzimi, agenti chiarificanti, additivi, ecc.) come da istruzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Processi di fermentazione U1. A2. K2. Procedure per la preparazione e l'ottimizzazione della fermentazione
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C4. Monitorare la fermentazione effettuando i controlli, le misurazioni e le regolazioni necessarie (temperature, struttura del vino, campionamento, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Tipologie di fermentazione U1. A2. K2. Parametri della fermentazione alcolica e malolattica U1. A2. K3. Procedure corrette per la fermentazione
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Durante la macerazione delle uve rosse, svolgere le seguenti operazioni meccaniche: follatura, "delestage", rimontaggio, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Struttura dei vini rossi U1. A2. K2. Sistemi di macerazione e relativa esecuzione dal punto di vista tecnico.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C6. Portare a termine i processi di fermentazione alcolica o malolattica, a seconda dei casi, eseguendo la svinatura e il trasferimento delle vinacce rosse alla pressatura, in condizioni ottimali per preservare il vino. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Cura e conservazione del vino U1. A2. K2. Modalità di svinatura e trasferimento del vino in sicurezza.

U1. A3. Maturazione del vino

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Provvedere alla stabilizzazione del vino, se necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Metodi di stabilizzazione del vino
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C2. Provvedere al rabbocco e al campionamento del vino. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Procedure per la verifica dei livelli dei recipienti. U1. A3. K2. Metodologie di rabbocco
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C3. Eseguire le operazioni di svinatura e "cliquage"/ossigenazione. 	<ul style="list-style-type: none"> U1.A3. K1. Metodi di rimozione della feccia U1. A3. K2. Metodi di ossigenazione del vino

U1.A4. Attività igienico-sanitarie

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C1. Mettere in atto le procedure igienico-sanitarie e di sanificazione richieste. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1 Protocolli di igiene personale nel contesto della produzione vinicola
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C2. Sanificare l'area di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1. Protocolli di igiene per la cantina U1. A4. K2 Istruzioni operative per la sanificazione di attrezzature e macchinari
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C3. Sanificare le forniture enologiche e le attrezzature della cantina (macchinari). 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1. Istruzioni operative per la sanificazione di tipologie particolari di macchinari, strumenti e attrezzature

U1.A5. Norme di sicurezza

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C1. Mettere in atto le procedure di sicurezza previste per il lavoro in spazi confinati. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1 Rischi comuni inerenti il lavoro in spazi confinati in cantina.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C2. Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti, come previsto dalla normativa regionale vigente 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1 Fondamenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro in cantina. U1.A5. K2 Condizioni per l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale in conformità alle normative.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C3. Verificare il funzionamento corretto dei macchinari della cantina, segnalare eventuali anomalie. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1. Rilevamento di anomalie e malfunzionamenti. U1. A5. K2. Procedure di segnalazione.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C4. Mettere in atto le procedure di sicurezza in cantina, in particolar modo durante l'utilizzo di macchinari elettrici o rotativi e prodotti chimici. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1 Rischi associati all'utilizzo di macchinari elettrici. U1. A5. K2 Rischi associati all'utilizzo di macchinari rotativi. U1. A5. K3 Rischi associati all'utilizzo di prodotti chimici. U1. A5. K4 Altre tipologie di rischio U1. A5. K5. Procedure di emergenza.

UAA2 Confezionamento del vino

U2.A1. Processo di imbottigliamento

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U2. A1. C1. Collaborare nella gestione della linea di alimentazione vino, bottiglie (o bag) e tappi (bidule, tappi, tappi in sughero, etc.)	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Allacciamento del tubo, apertura del serbatoio del vino.U2. A1. K2. Funzionamento della pompa, gestione del pompaggio dal serbatoio alla linea di riempimento.U2. A1. K3. Alimentazione manuale, semiautomatica e automatica (postura di lavoro corretta, presa dei contenitori, rispetto della cadenza della linea).
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C2. Collaborare nell'approntamento dei diversi parametri in funzione della tipologia di contenitore (bottiglie, bag-in-box, ecc.), e nel controllo delle operazioni, sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Standard e requisiti qualitativi riferiti ai diversi metodi di riempimento.U2. A1. K2. Rilevamento di anomalie e malfunzionamenti.
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C3. Prelevare i contenitori e imballarli negli appositi cartoni.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Modalità di movimentazione (postura di lavoro corretta, presa dei contenitori, rispetto della cadenza della linea).U2. A1. K2. Corretta disposizione dei contenitori per lo stoccaggio.

U2.A2. Etichettatura delle bottiglie

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C1. Collaborare nell'approntamento dei diversi parametri in funzione della tipologia di contenitore (bottiglie, bag-in-box, ecc.), e nel controllo preliminare delle operazioni, sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1 Caratteristiche tecniche delle macchine etichettatrici (manuali, semiautomatiche, automatiche).U2. A2. K2. Modalità di funzionamento e impostazioni di base in funzione delle caratteristiche delle principali tipologie di contenitori utilizzati.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C2. Introdurre in linea le bottiglie riempite, controllandone nel frattempo la conformità (livello di riempimento, formato, integrità, pulizia, ecc.)	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Standard e criteri qualitativi riferiti alle principali tipologie di contenitori utilizzati.U2. A2. K2. Rilevamento dei malfunzionamenti e dei difetti di riempimento o tappatura.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C3. Verificare il posizionamento corretto dell'etichetta/retroetichetta e della capsula.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Standard e criteri qualitativi riferiti all'estetica dei contenitori.U2. A2. K2. Rilevamento e segnalazione di irregolarità e difetti estetici

U2.A3. Imballaggio e stoccaggio

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C1. Preparare l'imballaggio adatto, compreso il sistema di protezione dagli urti ed eventuali altri accessori. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Riconoscimento dei diversi formati di imballaggio • U2. A3. K2. Tecniche di piegatura e assemblaggio, caratteristiche specifiche dei sistemi di protezione dagli urti.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C2. Imballare le bottiglie dopo l'etichettatura, sigillare le scatole. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1 Posizionamento corretto delle bottiglie nella scatola e del sistema di protezione dagli urti. • U2. A3. K2. Metodi corretti di chiusura e sigillatura delle scatole. • U2. A3. K3. Verifica della tenuta del cartone, rilevamento di eventuali difetti.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C3. Disposizione delle scatole nelle aree di stoccaggio dedicate in base alla tipologia di prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Identificazione delle diverse aree di stoccaggio
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C4. Pallettizzazione delle scatole in base alla tipologia di pallet e alle richieste del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Diverse tipologie di pallet • U2. A3. K2. Rispetto del piano di pallettizzazione in funzione della tipologia di pallet e delle richieste del cliente.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C5. Avvolgere correttamente ed etichettare il pallet per garantire un trasporto sicuro e corretto. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Tecniche di fasciatura con pellicola ed etichettatura secondo gli standard o i requisiti del cliente/vettore, o utilizzo dell'avvolgitrice fasciapallet • U2. A3. K2. Identificazione dei difetti in base agli standard previsti

U2.A4. Norme di sicurezza

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C1. Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti, come previsto dalla normativa regionale vigente	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1 Nozioni di sicurezza sul lavoro negli ambienti condizionati e di stoccaggio.• U2.A4. K2 Condizioni per l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale in conformità alle normative.
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C2. Verificare il funzionamento corretto dei dispositivi di protezione individuale, segnalare eventuali anomalie.	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1. Rilevamento di anomalie e malfunzionamenti.• U2. A4. K2. Procedure di segnalazione.
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C3. Mettere in atto le procedure di sicurezza previste per il lavoro in ambienti condizionati e nelle aree di stoccaggio, soprattutto nel caso in cui sia previsto l'utilizzo di macchinari elettrici o rotativi e oggetti pesanti.	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1 Rischi associati all'utilizzo di macchinari elettrici.• U2. A4. K2 Rischi associati all'utilizzo di macchinari rotativi.• U2. A4. K3 Rischi associati agli oggetti pesanti• U2. A4. K4 Altre tipologie di rischio• U2. A4. K5. Procedure di emergenza.

UAA3. RDA3. Marketing del vino

U3.A1. Ricevimento dei clienti

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U3.A1.C1. Assicurarsi che il punto vendita presso la cantina sia sempre pulito, ordinato e pronto per l'uso.	<ul style="list-style-type: none">U3. A1. K1. Norme di igiene, pulizia e merchandising.
<ul style="list-style-type: none">U3.A1.C2. Accogliere e salutare i clienti in modo cordiale e professionale	<ul style="list-style-type: none">U3. A1. K1. Politiche e procedure per il servizio al clienteU3. A1. K2. Standard di servizio al cliente previsti per l'azienda vitivinicola.
<ul style="list-style-type: none">U3.A1.C3. Rivolgersi ai clienti in modo professionale, efficace e cortese, come previsto dalla politica aziendale.	<ul style="list-style-type: none">U3. A1. K1. Politiche e procedure per il servizio al clienteU3. A1. K2. Standard di servizio al cliente previsti per l'azienda vitivinicola.

U3.A2. Presentazione dell'azienda e dei suoi prodotti

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U3.A2.C1. Presentare le caratteristiche principali del vigneto, le specificità dell'azienda e i momenti salienti della sua storia.	<ul style="list-style-type: none">U3. A2. K1. Storia del vigneto a livello regionale e locale.U3. A2. K2. Caratteristiche dell'azienda.
<ul style="list-style-type: none">U3.A2.C2. Presentare brevemente la gamma di vini dell'azienda e le relative caratteristiche.	<ul style="list-style-type: none">U3. A2. K1. Caratteristiche della gamma di vini.
<ul style="list-style-type: none">U3.A2.C3. Descrivere a sommi capi le metodologie e le tecniche di vinificazione (dal grappolo d'uva alla bottiglia).	<ul style="list-style-type: none">U3. A2. K1. Processi e tecniche di vinificazione.

U3.A3. Servizio (preparazione della degustazione + servizio del vino)

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">U3.A3.C1. Predisporre la sala e l'occorrente per la degustazione.	<ul style="list-style-type: none">U3. A3. K1. Predisposizione dell'occorrente per la degustazione e relative procedure di utilizzo.U3. A3. K1. Predisposizione dell'occorrente per la degustazione e relative procedure di utilizzo.
<ul style="list-style-type: none">U3.A3.C2. Stappare le bottiglie nel modo corretto, verificare l'assenza di difetti.	<ul style="list-style-type: none">U3. A3. K1. Procedure e tecniche di manipolazione delle bottiglie.U3. A3. K2. Procedure atte a preservare la qualità del vino tra una degustazione e la successiva.
<ul style="list-style-type: none">U3.A3.C3. Versare la quantità corretta di vino da degustare, senza sporcare	<ul style="list-style-type: none">U3. A3. K1. Procedure e tecniche per la corretta manipolazione delle bottiglie.

U3.A4. Descrizione del vino

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C1. Descrivere le caratteristiche principali delle varietà di vino e dei vitigni.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1. Caratteristiche principali del vino: varietà, affinamento, conservazione, ecc.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C2. Identificare le principali percezioni sensoriali attraverso la vista, l'olfatto e il gusto.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1 Tecniche e procedure principali per la valutazione sensoriale del vino.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C3. Suggestire gli abbinamenti tra vino e cibo.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1 Criteri generali per un abbinamento ottimale tra vino e cibo

U3.A5. Vendita del vino in cantina o a distanza

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C1. Informare i clienti sui prodotti, i relativi prezzi e le offerte promozionali servendosi di diversi strumenti.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K2. Principali tecniche di vendita con l'ausilio di diversi strumenti (brochure, social network, ecc.)
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C2. Riscuotere i pagamenti in contanti o elettronici, sotto supervisione se necessario.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K1. Modalità di pagamento principali (contanti e carta) e relativi documenti (ricevute, bolle di consegna, ecc.)
<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. C3. Predisporre gli ordini dei clienti come indicato nella bolla di consegna, preparare la merce per la consegna.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A6. K1. Gestione degli ordini come da richieste ed esigenze dei clienti.• U3. A6. K2. Procedure principali per il ritiro e la consegna della merce.