

Perfil Professional (nivell 3 EQF =nivell inicial)

Peó de Celler

Descripció del lloc de feina

El Peó de Celler realitza les tasques específiques necessàries per l'elaboració, empaquetat i venda de vi al celler (des de la recepció del raïm fins a la venda directa) sota la supervisió del/la enòleg/a i/o el/la coordinador/a d'equip

El lloc de feina

Seguretat: l'ús incorrecte de productes enològics i maquinària pot ser perjudicial per la salut i provocar riscos de seguretat, per això han de ser utilitzats d'acord amb els termes i condicions d'ús, respectant les instruccions de feina i seguretat i d'acord amb la normativa vigent.

Localització: la majoria de tasques es realitzaran al celler, però també podran dur-se a terme al punt de venda o a esdeveniments externs com fires de vins.

Temporalitat: les tasques estan condicionades a calendaris específics.

- Estacional, amb un període intens a la tardor, durant la verema, i a l'hivern durant el procés d'elaboració del vi i els envelliments.
- Anualment, condicionat a l'empaquetat i la venda de producte: venda directa, a fires, a distribuïdors, sommeliers...

Blocs d'aptituds

Aquest perfil professional està compost per 3 unitats didàctiques (ULO) que inclouen les següents àrees :

- ULO1. Elaboració de vins
- ULO2. Empaquetat
- ULO3. Venda de vi