

VINIMOB - griglia di valutazione

UAA1 Produzione del vino

U1.A1. Conferimento e consegna delle uve

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C1. Pulire l'area di ricevimento come previsto dalle norme e i regolamenti igienico sanitari vigenti 	<p>Riconoscere quando un'area è pulita e ordinata.</p> <p>Utilizzare strumenti e attrezzature per la pulizia e la sanificazione.</p>	<p>Controllare che i pavimenti siano puliti, i cestini dei rifiuti svuotati, e i macchinari puliti.</p> <p>Scegliere attrezzature e strumenti per la pulizia idonei.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C2. Verificare che i macchinari utilizzati siano igienizzati e in buono stato. Igienizzarli se necessario. 	<p>Riconoscere quando i macchinari sono puliti e pronti per l'uso.</p> <p>Provare il macchinario allo scopo di individuare e segnalare eventuali anomalie.</p>	<p>Controllare visivamente che non siano presenti residui di lavorazioni precedenti. Accertarsi che non vi siano cattivi odori. Lavare i macchinari con regolarità.</p> <p>Collegare i macchinari correttamente.</p>		
<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. 	<p>Riconoscere quando i grappoli sono di qualità idonea.</p> <p>Sapere a chi e quando segnalare eventuali anomalie.</p>	<p>Eseguire controlli visivi - olfattivi - gustativi.</p> <p>Controllare lo stato dei grappoli e l'eventuale presenza di residui di foglie, raspi, terriccio, sassi, ecc.</p> <p>Segnalare eventuali criticità.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C4. Eseguire dal punto di vista tecnico il 	<p>Controllare i raccordi tra i diversi elementi dell'impianto.</p>	<p>Controllare i raccordi tra la pigiatrice e i serbatoi.</p>		

convogliamento delle uve alla pigiatrice, ai serbatoi o alle botti, secondo precise istruzioni.	Conoscere la posizione e l'utilizzo corretto del pulsante di emergenza di ciascun macchinario.	Memorizzare la posizione del pulsante di arresto di emergenza. Utilizzare il pulsante di arresto di emergenza in caso di necessità.		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. C5. Verificare il corretto riempimento della pigiatrice e/o del serbatoio, sotto supervisione 	<p>Conoscere il livello ottimale di riempimento della pigiatrice per l'avvio della pigiatura dell'uva.</p> <p>Conoscere il livello ottimale di mosto o vinacce all'interno dei serbatoi.</p>	<p>Controllare il livello dell'uva all'interno della pigiatrice.</p> <p>Controllare il livello del mosto o delle vinacce all'interno dei serbatoi.</p>		

U1.A2. Vinificazione

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C1. Provvedere alla raccolta dei campioni secondo gli standard di tracciabilità aziendali. 	<p>Identificare gli strumenti per il prelievo dei campioni.</p> <p>Identificare il modo corretto di prelevare i campioni dai recipienti.</p>	<p>Accedere al recipiente indicato.</p> <p>Utilizzare un contenitore idoneo, pulito.</p> <p>Controllare l'etichetta sul contenitore utilizzato per il prelievo del campione.</p> <p>Eliminare il materiale inerte prima di prelevare il campione.</p> <p>Prelevare il campione.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Per ottenere una fermentazione ottimale, preparare e aggiungere i prodotti enologici necessari (lieviti, enzimi, agenti chiarificanti, additivi, ecc.) come da istruzioni 	Sapere come preparare e aggiungere i diversi prodotti enologici, come da istruzioni.	<p>Utilizzare gli strumenti e i prodotti enologici corretti.</p> <p>Misurare le quantità di prodotto adeguate, sotto supervisione.</p> <p>Preparare e versare il prodotto enologico, sotto supervisione.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Monitorare la fermentazione effettuando i controlli, le misurazioni e le regolazioni necessarie 	Riconoscere e utilizzare i diversi strumenti per la misurazione della temperatura e della densità.	Utilizzare correttamente i diversi strumenti per la misurazione della temperatura e della		

(temperature e densità).	Sapere come riportare i risultati.	densità. Riportare i risultati.		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C4. Durante la macerazione delle uve rosse, svolgere le seguenti operazioni manuali o meccaniche: follatura, "delestage", rimontaggio, ecc., come da istruzioni. 	Conoscere le operazioni di base relative alla fase di macerazione.	Effettuare le operazioni di base durante la fase di macerazione (follatura manuale del cappello, utilizzo dei macchinari per la follatura meccanica, "delestage", rimontaggio, etc.).		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. 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 	<p>Conoscere le operazioni di svinatura del vino bianco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installare la linea di pompaggio. - Pulire il serbatoio. <p>Decantazione del vino rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sgrondatura, predisporre la linea di pompaggio. - Trasferire il pannello di vinacce alla pressatura. - Pulire il serbatoio. 	<p>Svinatura del vino bianco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installare la linea di pompaggio. - Pulire il serbatoio. <p>Decantazione del vino rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sgrondatura, predisporre la linea di pompaggio. - Trasferire il pannello di vinacce alla pressatura. - Pulire il serbatoio. 		

U1. A3. Maturazione del vino

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Controllare che il recipiente sia stato riempito correttamente, rabboccato e sigillato. 	<p>Sapere come installare la linea di pompaggio.</p> <p>Riconoscere il livello di riempimento corretto dei diversi contenitori di vino.</p> <p>Riconoscere le operazioni di sigillatura corrette.</p>	<p>Installare la linea di pompaggio.</p> <p>Riempire i recipienti con la quantità corretta di vino.</p> <p>Sigillare i contenitori correttamente.</p>		

U1.A4. Attività igienico-sanitarie

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C1. Mettere in atto le procedure igienico-sanitarie e di sanificazione richieste. 	<p>Curare il proprio aspetto, come previsto dalle norme igieniche.</p> <p>Conoscere le procedure di sanificazione personale</p>	<p>Accertarsi che mani, viso, capelli e abbigliamento siano conformi alle norme igieniche.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C2. Sanificare l'area di lavoro. 	<p>Riconoscere quando una superficie di lavoro è pulita e ordinata.</p>	<p>Verificare che i pavimenti siano puliti, i cestini dei rifiuti svuotati e l'area sia pulita.</p> <p>Scegliere gli strumenti, i prodotti e le attrezzature per la pulizia corretti.</p> <p>Predisporre correttamente gli allacciamenti idrici.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C3. Sanificare le forniture enologiche e le attrezzature della cantina (macchinari). 	<p>Riconoscere quando i macchinari sono puliti e pronti per l'uso</p>	<p>Controllare visivamente che non siano presenti residui di lavorazioni precedenti. Accertarsi che non vi siano cattivi odori.</p> <p>Collegare i macchinari correttamente.</p> <p>Lavare i macchinari con regolarità.</p>		

U1.A5. Norme di sicurezza

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C1. Mettere in atto le procedure di sicurezza previste per il lavoro in spazi confinati. 	<p>Conoscere le condizioni di sicurezza per il lavoro in spazi confinati.</p>	<p>Controllare con il proprio responsabile che l'area di lavoro sia adeguatamente aerata.</p> <p>Utilizzare un sistema di illuminazione adeguato.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C2. Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti, come previsto dalla normativa regionale vigente 	<p>Conoscere i DPI idonei.</p>	<p>Indossare i DPI idonei per la mansione richiesta.</p> <p>Controllare che non ci siano DPI usurati o danneggiati. Sostituirli se necessario.</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • U1.A5.C3. Verificare il funzionamento corretto dei macchinari della cantina, segnalare eventuali anomalie. 	<p>Riconoscere il corretto funzionamento delle attrezzature presenti in cantina.</p> <p>Sapere come riferire eventuali anomalie.</p>	<p>Riconoscere rumori o odori anomali.</p> <p>Riconoscere l'origine di un guasto: elettrico, meccanico, pneumatico, ecc.</p> <p>Riferire eventuali anomalie.</p>		
<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. 	<p>Conoscere i rischi connessi all'uso di macchinari elettrici rotativi e di prodotti chimici.</p> <p>Conoscere la posizione e l'utilizzo corretto del pulsante di emergenza di ciascun macchinario.</p>	<p>Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti.</p> <p>Prestare attenzione durante l'utilizzo dei macchinari elettrici rotativi e dei prodotti chimici.</p> <p>Utilizzare i macchinari previa autorizzazione e/o sotto supervisione.</p> <p>Utilizzare il pulsante di arresto di emergenza in caso di necessità.</p>		

UAA2 Confezionamento del vino

U2.A1. Processo di imbottigliamento

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. C1. Collaborare nella gestione della linea di alimentazione vino, bottiglie (o bag per confezioni bag-in-box) e tappi (bidule, tappi, tappi in sughero, etc.) 	<p>Conoscere il funzionamento corretto della linea.</p> <p>Monitorare la cadenza della linea</p>	<p>Assicurarsi che l'operatore abbia sufficiente spazio a disposizione per i movimenti.</p> <p>Introdurre un numero sufficiente di bottiglie, scatole, bag per confezioni bag-in-box e tappi affinché la linea non si interrompa.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C2. Sapere individuare eventuali anomalie e segnalarle ai responsabili preposti. 	<p>I macchinari devono funzionare senza danni o rotture.</p> <p>Controllo della qualità.</p>	<p>Conoscere il funzionamento generale dei macchinari</p> <p>Saper identificare eventuali anomalie.</p> <p>Memorizzare la posizione dei pulsanti di emergenza.</p> <p>Controllare la schermatura dei cavi di alimentazione elettrica.</p> <p>Verificare l'altezza di riempimento come previsto dalle norme di riferimento. Controllare la corretta tappatura (e pesatura delle bag-in-box).</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C3. Prelevare i contenitori per lo stoccaggio 	<p>Sistemare correttamente le bottiglie all'interno delle gabbie (o sui pallet, per le confezioni bag-in-box). Conservare correttamente le bottiglie e le bag-in-box.</p>	<p>Posizionare correttamente la gabbia o il pallet. Presenza di un carrello elevatore per la loro successiva movimentazione: evitare qualsiasi interruzione della linea.</p> <p>Sistemare correttamente le bag-in-box sul pallet.</p> <p>Eeguire i movimenti corretti.</p>		

U2.A2. Etichettatura delle bottiglie

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<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. 	Controllo della qualità	<p>Assicurarsi che i macchinari siano configurati in base alle dimensioni del contenitore, come da istruzioni, o in base al campione dimostrativo (in caso di etichettatura manuale o di utilizzo di schemi di riferimento).</p> <p>Controllare la schermatura dei cavi di alimentazione elettrica. Spegnerne i macchinari in caso di necessità (arresto di emergenza, pulsante di arresto).</p> <p>Controllare l'altezza di riempimento dei contenitori (o delle bag-in-box) e l'integrità delle bottiglie (assenza di tappi rotti, scheggiature, ecc.)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C2. Introdurre in linea le bottiglie (o bag-in-box) riempite, controllandone nel frattempo la conformità (livello di riempimento, formato, integrità, pulizia, ecc.). 	<p>Trasferimento delle bottiglie dal pallet alla linea di imbottigliamento (o delle bag-in-box alla linea di riempimento).</p> <p>Controllo della qualità.</p>	<p>Saper maneggiare la pinza per il prelievo e il trasferimento delle bottiglie dal pallet alla linea di imbottigliamento.</p> <p>Saper prelevare le bottiglie vuote dal pallet in condizioni di sicurezza per l'operatore, evitando di rompere le bottiglie.</p> <p>Saper individuare le non conformità dei contenitori.</p> <p>Memorizzare la posizione</p>		

		dei pulsanti di emergenza.		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C3. Verificare il posizionamento corretto dell'etichetta/retroetichetta, della capsula, del contrassegno di Stato o del tappo. 	<p>Identificare i vari elementi che compongono il packaging del contenitore e la relativa posizione.</p> <p>Controllo della qualità.</p>	<p>Conoscere i diversi elementi da apporre sul contenitore (etichette, targhette, capsule, ecc.), in base al modello di riferimento.</p> <p>Sapere come posizionare correttamente i diversi elementi sul contenitore.</p> <p>Saper effettuare autonomamente un controllo al termine della fase di etichettatura.</p>		

U2.A3. Imballaggio e stoccaggio

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C1. Preparare l'imballaggio adatto, compreso il sistema di protezione dagli urti ed eventuali altri accessori. 	<p>Riconoscere gli imballaggi e gli strumenti per il relativo assemblaggio.</p> <p>Passo e cadenza.</p>	<p>Conoscere i diversi formati di imballaggio.</p> <p>Conoscere le tecniche di assemblaggio specifiche per ciascuna tipologia di imballaggio.</p> <p>Conoscere le tecniche specifiche per la piegatura degli imballaggi.</p> <p>Rispettare il passo e la cadenza della linea.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C2. Imballare le bottiglie dopo l'etichettatura, sigillare le scatole. 	<p>Gestire i diversi strumenti per l'assemblaggio delle scatole.</p> <p>Controllo della qualità.</p> <p>Passo e cadenza.</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di imballaggio e i relativi requisiti.</p> <p>Riconoscere e riferire eventuali difetti di imballaggio.</p> <p>Seguire un ritmo di lavoro regolare, evitando interruzioni della linea.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C3. Disposizione delle scatole nelle aree di stoccaggio dedicate in base alla tipologia di prodotto. 	<p>Identificare le aree riservate a ciascun formato di imballaggio</p>	<p>Individuare e conoscere le aree riservate a ciascun formato di imballaggio al fine di potersi muovere agevolmente nell'area di</p>		

		stoccaggio. Seguire un ritmo di lavoro regolare, evitando interruzioni della linea.		
	Passo e cadenza.			
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C4. Pallettizzazione delle scatole in base alla tipologia di pallet e alle richieste del cliente o dell'azienda 	<p>Conoscere l'ubicazione dell'area di stoccaggio, conoscere le diverse categorie e i diversi standard di pallettizzazione.</p> <p>Monitorare le richieste del cliente.</p> <p>Identificare i difetti dei pallet (qualità, dimensioni) e gli errori di pallettizzazione.</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di pallet.</p> <p>Rispettare gli schemi di pallettizzazione per le diverse tipologie di imballaggi o pallet.</p> <p>Predisporre i pallet in base agli ordini e alle richieste del cliente o dell'azienda.</p> <p>Riferire eventuali errori o anomalie.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C5. Avvolgere ed etichettare correttamente il pallet per garantire un trasporto sicuro e corretto 	<p>Riconoscere gli strumenti e i metodi per l'avvolgimento con film estensibile.</p> <p>Etichettatura dei pallet</p> <p>Controllo della qualità</p>	<p>Utilizzare le diverse tecniche di avvolgimento con film (sia manuali che meccaniche).</p> <p>Etichettare correttamente i pallet</p> <p>Riferire eventuali errori o anomalie.</p>		

U2.A4. Norme di sicurezza

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C1. Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti, come previsto dalla normativa regionale vigente 	<p>Conoscere i DPI idonei.</p>	<p>Indossare i DPI idonei alla mansione richiesta.</p> <p>Controllare che non ci siano DPI usurati o danneggiati. Sostituirli se necessario.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C2. Verificare il funzionamento corretto dei dispositivi di protezione individuale, segnalare eventuali anomalie. 	<p>Riconoscere il corretto funzionamento delle attrezzature presenti in cantina.</p> <p>Sapere come riferire eventuali anomalie.</p>	<p>Riconoscere rumori o odori anomali.</p> <p>Riconoscere l'origine di un guasto: elettrico, meccanico, pneumatico, ecc.</p> <p>Riferire eventuali anomalie.</p>		

<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. 	<p>Riconoscere i pericoli associati all'elettricità, ai macchinari rotativi e alla movimentazione di oggetti pesanti.</p> <p>Conoscere la posizione e l'utilizzo corretto del pulsante di emergenza di ciascun macchinario.</p>	<p>Indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) corretti.</p> <p>Prestare attenzione durante l'uso dell'elettricità e dei macchinari rotativi, e durante la movimentazione degli oggetti pesanti.</p> <p>Utilizzare i macchinari previa autorizzazione e/o sotto supervisione.</p> <p>Utilizzare il pulsante di arresto di emergenza in caso di necessità.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

RDA3. Marketing del vino

U3.A1. Ricevimento dei clienti

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<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. 	<p>Riconoscere quando un'area è pulita e ordinata.</p> <p>Scegliere bicchieri adatti alla tipologia di vino da degustare.</p>	<p>Controllare che i pavimenti siano puliti, i cestini dei rifiuti svuotati e il bancone in ordine.</p> <p>Controllare che i bicchieri per la degustazione siano puliti e asciutti, predisporre le sputacchiere.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C2. Accogliere e salutare i clienti in modo cordiale e professionale 	<p>Indossare abbigliamento conforme allo stile dell'azienda.</p> <p>Ricevere i clienti in modo appropriato e cordiale</p>	<p>Curare la propria immagine, nel rispetto dello stile dell'azienda.</p> <p>Salutare in modo gentile e cordiale.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C3. Rivolgersi ai clienti in modo professionale, efficace e cortese, come previsto dalla politica aziendale. 	<p>Assumere una postura corretta quando si saluta il cliente.</p>	<p>Rispettare il distanziamento sociale, adottare uno stile di conversazione adeguato al cliente.</p>		

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

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<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. 	Conoscere la storia dell'azienda, l'età e la denominazione del vigneto, la tipologia di terreno e le varietà di uva.	Spiegare in modo chiaro e corretto (storia dell'azienda, denominazione, terreno, clima, esposizione, ecc.)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C2. Presentare brevemente la gamma di vini dell'azienda e le relative caratteristiche. 	Conoscere la gamma dei vini prodotti dall'azienda.	Spiegare in modo chiaro e corretto le informazioni principali. Fornire Informazioni aggiuntive con l'assistenza del proprio responsabile.		
<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). 	Conoscere le principali fasi di produzione vinicola svolte dall'azienda.	Fornire una descrizione chiara, dando informazioni aggiuntive con l'assistenza del proprio responsabile.		

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

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C1. Predisporre la sala e l'occorrente per la degustazione. 	Predisporre il materiale occorrente per la degustazione.	Predisporre il giusto numero di bicchieri in base ai vini da degustare, predisporre il materiale occorrente (sputacchiere, tovaglioli, cavatappi, ecc.)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C2. Stappare le bottiglie nel modo corretto, controllare che il vino sia privo di difetti. 	Aprire la bottiglia nel modo corretto, verificare che il vino sia privo di difetti e possa essere servito.	Aprire correttamente le diverse tipologie di bottiglia (vino spumante, vino fermo), inserire il beccuccio dosatore. Annusare e assaggiare una piccola quantità di vino per individuare eventuali difetti significativi.		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C3. Versare la quantità corretta di vino da degustare, senza sporcare 	Quantità adeguata per la degustazione.	Impugnare correttamente la bottiglia, versare la quantità adeguata senza lasciar cadere gocce.		

U3.A4. Descrizione del vino

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C1. Descrivere le caratteristiche principali delle varietà di vino e dei vitigni. 	Caratteristiche principali del vino: grado alcolico, corpo, acidità, dolcezza, tannini, colore e profondità.	Fornire una descrizione chiara, dando informazioni aggiuntive con l'assistenza del proprio responsabile (grado alcolico, corpo, acidità, colore, ecc.)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C2. Identificare le principali percezioni sensoriali attraverso la vista, l'olfatto e il gusto. 	Conoscere l'ordine delle percezioni sensoriali nella degustazione.	Utilizzare il descrittore del colore corretto, utilizzare i descrittori corretti per il gusto e l'aroma, ad esempio: floreale, fruttato, minerale, legnoso....		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C3. Suggestire gli abbinamenti tra vino e cibo. 	Principi fondamentali dell'abbinamento tra vino e cibo (zucchero, equilibrio acidità/grado alcolico).	Suggestire una tipologia di cibo da abbinare ad un vino particolare.		

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

Competenze	Criteri di valutazione	Indicatori di prestazione	Raggiunte	Non raggiunte
<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. 	Conoscere i diversi prodotti in vendita e il relativo prezzo.	<p>Descrivere in modo chiaro e corretto i prodotti in vendita (annata, metodo di vinificazione, varietà di uva, ecc.)</p> <p>Applicare le offerte promozionali in corso.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A5.C2. Riscuotere i pagamenti in contanti o elettronici, sotto supervisione se necessario. 	Conoscere i diversi metodi di pagamento e le relative fasi.	<p>Utilizzare correttamente il programma per l'emissione degli scontrini, oppure emettere scontrini manuali.</p> <p>Chiedere al cliente quale metodo di pagamento preferisca.</p> <p>Riscuotere il contante dal cliente, calcolare, preparare e consegnare al</p>		

		<p>cliente il resto.</p> <p>Utilizzare correttamente le attrezzature per il pagamento automatico. Il tutto a tempo debito.</p>		
<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. 	<p>Conoscere le diverse fasi di preparazione degli ordini.</p>	<p>Prelevare l'imballaggio idoneo, selezionare e imballare i prodotti corretti.</p> <p>Consegnare al cliente i prodotti ordinati.</p>		