

OPERATORE DELLA VINIFICAZIONE

PROFILO PROFESSIONALE	L'operatore di vinificazione è in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.
CONTENUTI DEL PERCORSO MODULI	<ul style="list-style-type: none"> ~ Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. ~ Informatica di base ~ Diritto alimentare, legislazione vitivinicola e gestione della qualità ~ Capacità di analizzare a livello sensoriale la composizione organolettica dei prodotti vinicoli. ~ Modalità e tecniche di raccolta, lavorazione e trasformazione dell'uva ~ Tecniche di lavorazione e fermentazione dei prodotti vinicoli ~ Tecniche di vinificazione. ~ Tecniche di conservazione, correzione e maturazione del vino ~ Tecniche di imbottigliamento e confezionamento dei prodotti vinari ~ Competitività in agricoltura
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	<p>I destinatari dell'intervento formativo sono persone disoccupate, in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'area professionale di riferimento (progettazione e produzione alimentare), acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionali nel settore. In particolare dovranno essere in possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze delle principali caratteristiche del settore vitivinicolo - Conoscenze di base dell'informatica
NUMERO PARTECIPANTI	12 persone disoccupate
CRITERI DI SELEZIONE	<p>La fasi di selezione prevedono la somministrazione di una Prova tecnico contenutistica e colloquio individuale mirati a valutare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze/competenze di base pregresse direttamente attinenti l'area professionale. - Attitudini e motivazione individuali correlate ai contenuti, ai

	<p>metodi del percorso formativo, alla qualifica professionale in uscita, alle caratteristiche del contesto lavorativo della figura professionale.</p> <p>DATE DI SELEZIONE = 06 Giugno 2016</p>
DURATA E FREQUENZA	300 ore di cui: 180 di aula e 120 di stage in azienda
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Maggio 2016 – Novembre 2016
ATTESTATO RILASCIATO	Al termine della formazione verrà rilasciato, previo superamento di un esame finale, il Certificato di qualifica professionale “Operatore di vinificazione”
RIFERIMENTI DI APPROVAZIONE	RIF.PA 2015-3951/RER
COSTO	Gratuito, finanziato dalla Regione Emilia Romagna
MODALITA' DI CONSEGNA DELLA DOMANDA DI ISCRIZIONE	Per iscriversi è necessario presentare domanda in originale presso la sede di IRECOOP E.R. Ravenna (consegna a mano o mezzo posta) completa di tutti gli allegati richiesti. Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.irecoop.it
ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI	<p>IRECOOP E.R. sede Provinciale Ravenna: Via di Roma N° 108 - 48121 Ravenna (RA) Via Galilei N° 2 – 48018 Faenza (RA) Referente: Jessica Cornigli - Tel 0546/665523; fax 0546/699418 corniglij@irecoop.it - www.irecoop.it</p>
PARTNERS DEL PROGETTO	Collegio Nazionale degli Agrotecnici, Confcooperative Unione Provinciale di Ravenna, istituto I.P.I Persolino-Strocchi Faenza, Istituto I.I.S. SCARABELLI-GHINI Imola, Terra di Brisighella Sca, Agrintesa Sca, Caviro Sca, Cesac Sca, Granfrutta Zani Sca, Fondazione Scuola di Pratica Agricola “Furio Camillo Caldesi”, Cantina di Faenza Sca, C.P.S. Srl (centro produzione spumanti), Astra Srl Innovazione e Sviluppo Centro viticolo Enologico – Polo Tecnologico, Podere Morini, Lavoropiù Spa.