

Maestra cantiniera EPS

Maestro cantiniere EPS

Alimentazione

Agricoltura

Il maestro cantiniere e la maestra cantiniera dirigono un'azienda produttrice di vino. Pianificano e gestiscono la produzione, garantiscono la qualità degli articoli, pubblicizzano i prodotti e gestiscono il personale.

Attività

Direzione della produzione vinicola

- dirigere e organizzare tutte le fasi della produzione dei vini, dalla ricezione dell'uva all'imbottigliamento
- stabilire i metodi di produzione più adeguati in base alla varietà di uva e al tipo di vino
- pianificare l'impiego dei collaboratori e delle collaboratrici
- migliorare i processi di produzione
- garantire una produzione il più sostenibile possibile e assicurare la qualità dei prodotti

Gestione aziendale

- analizzare le opportunità e i rischi per l'azienda, così come pianificare sviluppi a lungo termine, ad esempio tenendo conto del cambiamento climatico
- elaborare un budget, tenere la contabilità e pianificare investimenti, come l'acquisto di nuovi macchinari
- gestire il personale
- verificare e, se necessario, adeguare la strategia aziendale, ad esempio trovare nuovi mercati per i propri prodotti
- rispettare le norme legali in materia di produzione e gestione

Pubblicizzazione dei prodotti

- monitorare l'andamento del mercato del vino, capire le esigenze della clientela e conoscere le nuove tendenze del settore
- organizzare la commercializzazione dei prodotti, ad esempio distribuire volantini o partecipare a fiere del vino

Condizioni di lavoro

I maestri cantinieri e le maestre cantiniere lavorano in cantina, nei locali di produzione e in ufficio. Hanno orari di lavoro generalmente regolari, che possono però intensificarsi durante la vendemmia e il trattamento delle uve.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso aziende vitivinicole e cantine. Possono inoltre diventare indipendenti avviando una propria attività.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine a dirigere e a gestire un team

- Capacità di adattamento all'evoluzione tecnologica
 - Senso della comunicazione
 - Capacità di pianificazione e organizzazione
 - Senso tecnico
-

Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. Le condizioni di ammissione figurano nel regolamento d'esame della SEFRI.

Formazione continua

Corso

- Corsi offerti dall'organizzazione del mondo del lavoro **AgriAliForm** 
<https://www.agri-job.ch/fr/evenements-et-cours/cours-paiements-directs.html>
(in francese e tedesco)

Scuola universitaria

- Bachelor in scienze agrarie
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-agrarie>
o scienze ambientali
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-ambientali-scienze-forestali>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.36.0

Link utili

Oml AgriAliForm

<https://agri-job.ch/it/>

Organizzazione del mondo del lavoro del settore dell'agricoltura

Associazione viticoltori vinificatori ticinesi (AVVT)

<https://www.viticoltori.ch/>

FEDERVITI

<https://www.federviti.ch/>

Federazione dei viticoltori della Svizzera italiana

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15035>