

Responsabile di azienda cantiniera APF

Responsabile di azienda cantiniera APF

Alimentazione

Il responsabile e la responsabile di azienda cantiniera ricoprono funzioni dirigenziali in un'azienda vitivinicola. Pianificano e gestiscono la produzione del vino, dirigono il personale e svolgono compiti amministrativi.

Attività

Pianificazione e gestione della produzione vinicola

- definire i processi di produzione e organizzare gli incarichi di lavoro
- elaborare calcoli di redditività
- impiegare, istruire e dirigere il personale
- assumere compiti di vendita e marketing, a seconda dell'azienda

Produzione e cura del vino

- produrre vini a partire da uve bianche e rosse
- valutare lo stato di salute delle uve e sorvegliare i processi di fermentazione
- controllare la temperatura e la riduzione degli zuccheri
- definire e applicare metodi di cura del vino
- valutare il vino usando i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto
- prendere decisioni riguardo al travaso e ai trattamenti successivi

Impiego della tecnica e garanzia della qualità

- pianificare l'impiego di impianti tecnici come presse, pompe e separatori
- sorvegliare impianti di raffreddamento, filtrazione e riscaldamento
- utilizzare macchine per l'imbottigliamento, l'etichettatura e l'imballaggio
- garantire il corretto imbottigliamento e lo stoccaggio
- garantire l'igiene della cantina
- rispettare le prescrizioni legali e gli standard di qualità

Condizioni di lavoro

I responsabili e le responsabili di azienda cantiniera lavorano principalmente nei locali di produzione e nelle cantine, e talvolta anche in ufficio.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso aziende vitivinicole e del commercio del vino, cantine e aziende di importazione, ricoprendo funzioni dirigenziali.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Capacità di adattamento all'evoluzione tecnologica
- Capacità di pianificazione e organizzazione
- Senso tecnico

Interessi

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

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Durata

- è possibile adeguare la durata della formazione alle proprie esigenze

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2079>

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di responsabile di azienda cantiniera

Formazione continua

Diploma federale

- Maestro/a cantiniere/a EPS
- Maestro/a viticoltore/trice EPS

Scuola specializzata superiore

- Agrotecnico/a SSS
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/agrotecnico-sss>
- Commerciante agrario/a SSS
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/commerciante-agrario-sss>
- Tecnico/a vitivinicolo/a SSS
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/vitivinicoltore-trice-afc>

Scuola universitaria

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

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

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

Organizzazione del mondo del lavoro: agricoltura

Basi legali
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15047?lang=de>