

Tecnico vitivinicolo SSS

Tecnica vitivinicola SSS

Agricoltura

Alimentazione

Il tecnico vitivinicolo e la tecnica vitivinicola gestiscono la produzione e la commercializzazione dei vini, e conoscono le modalità di gestione aziendale. Dirigono i processi di produzione del vino, come la coltivazione della vigna, la vinificazione e l'imbottigliamento, ed elaborano strategie commerciali per vendere i propri prodotti.

Attività

Gestione aziendale

- esaminare la situazione dell'azienda e definire una strategia aziendale in base alle esigenze della clientela
- stabilire, analizzare e ottimizzare i costi operativi, nonché pianificare ed effettuare investimenti, ad esempio acquistando attrezzature
- stimare e gestire i rischi, ad esempio legati a economia o ambiente
- assumere, formare e gestire il personale
- organizzare e monitorare la coltivazione dei vigneti e la vendemmia, ad esempio selezionare i tralci di vite e pianificare le risorse necessarie
- garantire il rispetto delle norme in fatto di produzione, qualità e ambiente

Vinificazione

- mettere l'uva raccolta in cantina e iniziare il processo di vinificazione
- gestire il processo di maturazione del vino, come fermentazione e preparazione per l'imbottigliamento
- imbottigliare il vino ed etichettare le bottiglie
- sviluppare e applicare un sistema per controllare la qualità dei prodotti, ad esempio tenere un registro della cantina

Commercializzazione

- informarsi sulle tendenze e sulle nuove tecniche
- ideare e attuare un piano di marketing
- valutare la qualità dei prodotti e stabilirne il valore commerciale
- instaurare e mantenere contatti con i fornitori, nonché fornire consulenza alla clientela
- condurre trattative in vista della conclusione di accordi e contratti
- promuovere il proprio vino, ad esempio in ristoranti, negozi e in punti di vendita diretta

Condizioni di lavoro

I tecnici vitivinicoli e le tecniche vitivinicole lavorano in ufficio e all'aperto con ogni condizione meteorologica, dove svolgono molte attività fisiche per curare la vigna e fare la vendemmia. Gli orari di lavoro possono essere irregolari e il ritmo può aumentare durante alcuni periodi dell'anno.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego nel settore vitivinicolo, della consulenza o della compravendita presso aziende vitivinicole familiari, associazioni o società di consulenza e di servizi, in cui ricoprono diverse funzioni. Hanno inoltre l'opportunità di avviare una propria azienda.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Capacità di analisi
- Spirito d'iniziativa
- Spirito metodico
- Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
- Resistenza fisica
- Senso commerciale
- Senso di osservazione

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Occuparsi di piante
- Svolgere attività tecniche

Formazione

Questa formazione si acquisisce frequentando una scuola specializzata superiore.

Durata

- da 2 a 3 anni, a seconda della scuola

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel [programma quadro d'insegnamento](#) ↗
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13161>

Titolo

- diploma SSS di tecnico vitivinicolo o tecnica vitivinicola

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

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/268?lang=fr>