



TECNICO QUALIFICATO PER LA PROMOZIONE E LA VENDITA DI PRODOTTI ENOLOGICI DI QUALITÀ - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA
SubSettore ISFOL: 0101 - Conduzione amministrazione commercializzazione in agricoltura
Codice Profilo: 0101017

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore dell'agricoltura caccia e relativi servizi. Interviene in tutte le fasi della valorizzazione e della vendita dei prodotti enologici di qualità. Conosce il prodotto enologico e la sua origine, in particolare i vini tipici toscani, è in grado di effettuare la degustazione e l'analisi sensoriale dei vini e di proporre opportuni abbinamenti cibo-vino. Conosce le tecniche di marketing, comunicazione e vendita specifiche del settore vitivinicolo.

Codice ISFOL (comparto)

0101 - Conduzione amministrazione commercializzazione in agricoltura

Codice ATECO

A01 - AGRICOLTURA, CACCIA E RELATIVI SERVIZI

Tipologia: Qualifica Professionale

Livello europeo qualifica: III.c

Riferimenti normativi

L.R. 24/2003 art. 2

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

| | obiettivi competenze | aree di sapere |
|---|---|---|
| 1 | Essere in grado di utilizzare Internet, la posta elettronica e le principali risorse internet dei settori enologico e turistico. Essere in grado di utilizzare gli applicativi del pacchetto Office. | Informatica, le tecnologie ICT e specificamente: elaborazione testi; foglio elettronico; base di dati; strumenti di presentazione; navigazione su Internet ed utilizzo della posta elettronica. |
| 2 | Saper leggere, parlare e scrivere testi semplici e coerenti su argomenti comuni ed essere in grado di comprendere il linguaggio tecnico del settore di riferimento, in particolare saper utilizzare la lingua inglese nei rapporti commerciali e nella comunicazione con turisti e clienti. | La lingua inglese (livello ALTE B1), con particolare attenzione al linguaggio tecnico del settore di riferimento. |
| 3 | Conoscere la normativa sulla sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro. Conoscere le problematiche e le procedure principali di valutazione rischi, prevenzione incendi, primo soccorso, lavoro al vdt. | Fondamenti giuridici e normativi del diritto alla salute, sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro; la valutazione dei rischi e le misure di prevenzione. |

| | | |
|---|--|--|
| 4 | Conoscere i metodi di autocontrollo (sistema HACCP) e le regole da rispettare nelle fasi di approvvigionamento e di conservazione degli alimenti per preservarne l'igiene e la sicurezza. | HACCP: rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; metodi di autocontrollo e principi del sistema. HACCP; obblighi e responsabilità dell'azienda alimentare. |
| 5 | Conoscere il concetto di dato sensibile e dato personale, i diritti del cittadino alla riservatezza dei dati, le regole del trattamento dei dati, i soggetti che effettuano il trattamento e i relativi adempimenti cui sono tenuti. | Evoluzione della normativa italiana; il concetto di dato personale e dato sensibile; il diritto alla riservatezza; il trattamento dei dati. |

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI)

| | obiettivi competenze | aree di sapere |
|---|--|--|
| 1 | Conoscere le principali normative vitivinicole internazionali, europee e nazionali. Conoscere la classificazione dei vini VQPRD, VDT, IGT, DOC e DOCG. | Normativa internazionale, europea e nazionale del settore vitivinicolo. |
| 2 | Conoscere le tecniche di marketing e di vendita specifiche del settore vitivinicolo. Essere in grado di curare l'accoglienza dei clienti in cantina e conoscerne i criteri di qualità. | Marketing dei prodotti enologici di qualità: tecniche di marketing e fidelizzazione dei clienti; marketing dei prodotti tipici e marketing territoriale; accoglienza in cantina. |
| 3 | Conoscere il processo di produzione e le principali composizioni del vino. | Viticoltura; enologia; analisi sensoriale; legislazione ed enografia nazionale; birra, distillati. Liquori. |
| 4 | Essere in grado di effettuare l'esame visivo, olfattivo e gustativo del vino grazie alla conoscenza delle tecniche e delle terminologie descrittive. Conoscere l'analisi sensoriale e nozioni basilari di anatomia e fisiologia della vista, dell'osfalta e del gusto. | Tecnica della degustazione; cenni di enografia italiana, europea e internazionale; vitigni, viti, vini e prodotti gastronomici delle principali regioni produttrici di vino. |
| 5 | Essere in grado di effettuare degustazione, analisi sensoriale e valutazione del cibo; conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di cibi e saper selezionare gli opportuni abbinamenti con i vini. | Tecnica dell'abbinamento cibo-vino; enogastronomia. |
| 6 | Conoscere l'evoluzione del gusto, i prodotti tipici e la cultura enogastronomica regionale. Essere in grado di proporre abbinamenti cibo-vino con i prodotti tipici nazionali e, in particolare, quelli regionali. | Enogastronomia dei prodotti tipici: tendenze dei consumi alimentari; la percezione del consumatore; i prodotti tipici regionali e nazionali e i relativi abbinamenti enologici. |
| 7 | Essere in grado di analizzare ed elaborare strategie di comunicazione dell'immagine per le aziende vitivinicole; essere in grado di organizzare iniziative promozionali e di curare la partecipazione a fiere ed eventi del settore. | Elementi di comunicazione aziendale: immagine dell'azienda, iniziative promozionali; fiere ed eventi del settore vitivinicolo. |

| | | |
|---|--|---|
| 8 | Essere in grado di lavorare in gruppo, di comunicare efficacemente con i colleghi; conoscere le tecniche di problem solving e saper relazionarsi con il cliente utilizzando nozioni di psicologia. | Comunicazione e gestione delle relazioni: comunicazione interpersonale; elementi di comunicazione efficace; lavoro di gruppo e problem solving; relazione con il cliente e psicologia di vendita. |
| 9 | Essere in grado di avviare e di gestire un'attività individuale o collettiva; conoscere i principali problemi economici e gestionali della creazione d'impresa e del lavoro autonomo e il sistema dei finanziamenti agevolati. | La Creazione di impresa: autoimprenditorialità. |

Durata minima (ore): 600

Requisiti di ingresso

| | Titoli di istruzione | Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i | Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione |
|----|--|---|--|
| a) | ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale)) | | |
| b) | | FORMAZIONE PROFESSIONALE: qualifica professionale di livello: II (corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento) | |
| c) | ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo) | | Esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento |

Sbocchi occupazionali

*Aziende di produzione e vendita di vini di qualità. Aziende specializzate nella promozione e commercializzazione di vini di qualità. Lavoro autonomo.

Professionalità docente

*Professionisti delle aree marketing e vendita. Professionisti del settore enologico e delle produzioni tipiche. Sommelier. Esperti di comunicazione.

Attrezzature e sussidi didattici

Note