Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE MARCHE

FSE MARCHE
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE
POR 2014-2020

Sono RIAPERTE le iscrizioni al corso GRATUITO di formazione professionale per

TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DEL VIGNETO E DI GESTIONE DELLA CANTINA

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006877 – POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Occupazione P.I. 8.1 R.A. 8.5 - Bando Agro2-2018

SOGGETTO PROPONENTE: *9000UNO SAS*

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Al temine del percorso gli allievi diventeranno dei professionisti con elevata competenza tecnica che possono lavorare nella filiera di produzione del vino, in cui ricoprono un ruolo centrale. Il Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina è colui che segue, coordina e supervisiona tutte le fasi del processo di vinificazione, dalla messa a produzione delle viticolture fino all'imbottigliamento del vino, passando per il controllo e la messa a punto degli impianti di stoccaggio, fino ad arrivare alle teorie e tecniche di degustazione di vini e commercializzazione degli stessi sul mercato nazionale ed estero.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a **n. 15 soggetti (di cui almeno 8 donne)** ed eventuali 3 uditori, **disoccupati** ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, e residenti nella Regione Marche, che abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- un titolo di studio superiore o universitario attinente al percorso formativo;
- a quanti posseggano la qualifica di I livello ed esperienza di almeno quattro mesi nel settore;
- a coloro che, pur non avendo un titolo di studio attinente, possiedano almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore in cui si innesta la formazione.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

1. Orientamento e bilancio di competenze – 2 ore;
2. Cenni di Viticoltura – 24 ore;
3. Settore Vinicolo – 24 ore;
4. Marketing e legislazione dei prodotti viticoli – 32 ore;
5. HACCP per cantine vinicole – 12 ore;
6. Enologia – 36 ore;
7. Analisi sensoriale e degustazione – 36 ore;
8. Tecniche di abbinamento cibo/vino – 24 ore;
9. Project Work: Scheda descrittiva di un vino – 12 ore;
10. Stage aziendale – 90 ore;
11. Esame Finale – 8 ore.

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso, **COMPLETAMENTE GRATUITO**, prevede una durata complessiva di 300 ore, di cui 202 ore di aula, 90 ore di stage aziendale ed 8 ore di esame finale. Si svolgerà nel periodo Giugno – Dicembre 2019 presso l'I**.P.S.S.E.O.A. "F Buscemi", P.zza Sciocchetti, 6 - San Benedetto del Tronto (AP).**

INCENTIVI

L'Ente Gestore offrirà agli ALLIEVI:

- **INDENNITÀ DI FREQUENZA** pari a € 0,50 ad ora frequentata (esclusivamente per le ore d'aula) per gli allievi che non avranno superato il limite del 25% di assenze e avranno sostenuto l'esame;
- **BUONI PASTO** da € 5,00 ad allievo per tutte le giornate in cui si effettua un numero di ore di lezione pari o superiore a sei e per tutte le giornate di stage in cui si effettua un numero di ore lavorative pari o superiore a sei.
- **VISITA AL VINITALY** - Salone Internazionale del vino e dei distillati, che si tiene a Verona con cadenza annuale.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande d'iscrizione, complete degli allegati richiesti, dovranno essere consegnate a mano o pervenire a mezzo lettera raccomandata (non farà fede il timbro postale) entro e non oltre il **31/05/2019** ad uno dei seguenti indirizzi: **9000uno Sas via Canaletto, 45 - 60019 Senigallia (AN) - Lian Sas Via III Ottobre, 23 – 63100 Ascoli Piceno** oppure tramite PEC ad uno dei seguenti indirizzi: **9000uno@sicurezzapostale.it – lian@pec.it**. Le domande dovranno essere redatte su apposito modello scaricabile dal sito www.9000uno.com. Non saranno accettate le domande pervenute oltre il termine di scadenza, con modulistica difforme da quella prevista e inviate da soggetti privi dei requisiti minimi richiesti.

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione, la cui data verrà comunicata ai candidati alla chiusura dei termini di presentazione delle domande.
La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o pratica sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale e un colloquio sulle materie oggetto del corso, sulla motivazione alla partecipazione e sul curriculum e attraverso la valutazione dei titoli di studio e dei requisiti professionali.
La graduatoria finale verrà redatta attraverso l'attribuzione di un punteggio calcolato in centesimi così ripartito:

- prova scritta e/o pratica: 0 - 35;
- colloquio sulle materie oggetto del corso e motivazione alla partecipazione: 0- 50;
- titoli di studio e requisiti professionali: 0 – 15.

Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso, saranno ammessi all'esame finale. Al superamento dell'esame, verrà rilasciato un Attestato di Specializzazione di II Livello SM2.12.1 - ENOLOGO, valido ai sensi della Legge 845/78.

PER INFORMAZIONI

Lian – Ascoli Piceno (AP) Tel: 0736-336328
web: www.lianconsul.it e-mail: info@lianconsul.it
9000uno sas - Senigallia (AN)
Tel: 071-68.71.001/2
web: www.9000uno.com e-mail: info@9000uno.com

Senigallia, 09/05/2019

www.regione.marche.it