



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

European Commission
Education, Audiovisual
and Culture Executive
Agency (EACEA)

Erasmus+ EU Programme 2014-2020
Key Action 3 – Support for Policy Reform
Joint Qualifications in Vocational Education and Training
Call for proposal EACEA 27/2017
Project Number 597814-EPP-1-2018-1-IT-EPPKA3-VET-JQ

WINEVET - European cooperation among VET providers, agricultural enterprises, sectoral/professional organisations, and relevant qualification authorities, to increase employability of youths and highly skilled, qualified and mobile workforce, by developing the joint VET qualification "Winemaker Specialist"

Erasmus+ EU Programme 2014-2020
Key Action 3 – Support for Policy Reform - Joint Qualifications in Vocational Education and Training
Call for proposal EACEA 27/2017
Reference Number of the Project: 597814-EPP-1-2018-1-IT-EPPKA3-VET-JQ

Work Package 9 - Diffusione e valorizzazione dei risultati del progetto

Deliverable 35

Qualificazione professionale congiunta umbro-macedone post-secondaria "Specialista enologo": il profilo di qualificazione

Giugno 2019

**Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione Europea.
L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione / comunicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute**



MICEI - INTERNATIONAL



INDICE

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 3 e relativo Deliverable 10	3
Sezione A: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard comune alla Repubblica di Macedonia del Nord e alla regione Umbria	5
Sezione B.1: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifico per la Repubblica di Macedonia del Nord - Addendum macedone	11
Sezione B.2: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifico per la Regione Umbria - Addendum umbro	12

Premessa: caratteristiche principali del Work Package 3 e relativo Deliverable 10

L'ovvio titolo "Progettazione del profilo di qualificazione dello specialista di vinificazione umbro-macedone post-secondario congiunto in materia di formazione professionale" del Work Package 3, introduce chiaramente il contenuto di questa seconda fase di implementazione del progetto WINEVET, a seguito delle ricerche preparatorie, svolte nell'ambito del Work Package 2, sul campo professionale e di apprendimento nel settore vitivinicolo del settore agricolo macedone NQF e del RQF umbro, e sulle esperienze rilevanti e le buone pratiche trasferibili a supporto delle qualifiche VET congiunte transnazionali basate su ECVET.

Più in particolare, nell'ambito dell'obiettivo principale del progetto WINEVET (preparare e realizzare la qualifica congiunta umbro-macedone "Winemaker Specialist"), il Work Package 3 include le attività volte a disegnare il profilo della qualifica (standard professionale/competenza, ovvero, una panoramica completa di ciò che ci si aspetta in termini di risultati di apprendimento e competenze da chi ha completato con successo la qualifica) che caratterizza la qualifica congiunta "Winemaker Specialist".

Partendo dal perimetro professionale per attivare il processo ECVET condiviso dai partner all'interno del Work Package 2, il disegno del profilo della qualifica è stato definito in modo condiviso a livello transnazionale utilizzando un approccio basato sull'evidenza del lavoro (cioè dettagliando le attività lavorative e i compiti del Winemaker Specialist), e lo schema conoscenze/abilità/competenze basato sui risultati di apprendimento stabilito dall'EQF.

Il trasferimento di buone pratiche per l'ECVET e le qualifiche congiunte nell'IFP (compresi i metodi per progettare le qualifiche in unità di risultati di apprendimento con assegnazione di punti di credito, sulla base di specifiche tecniche ECVET, e su approcci basati su prove di lavoro), e considerando il campo professionale e di apprendimento nel NQF/RQF coinvolto analizzato nell'ambito delle ricerche preparatorie, il disegno del profilo delle qualifiche - che costituisce un elemento centrale del MoU ECVET da formalizzare nel progetto (cfr., Il Work Package 4 "Definizione e formalizzazione del Memorandum of Understanding - MoU ECVET che stabilisce il profilo di qualificazione transnazionale per il profilo di qualificazione professionale congiunta umbro-macedone post-secondaria, e la struttura di cooperazione per assicurare trasparenza, comparabilità, qualità e riconoscimento reciproco della qualifica") - fornisce un quadro completo dei risultati di apprendimento attesi, articolati in unità e parti chiaramente identificate, ciascuna dettagliata in termini di attività e compiti correlati, conoscenze, capacità e competenze, e crediti ECVET per l'intera qualifica e per ogni unità e parte di unità e unità di risultati dell'apprendimento, concentrandosi anche sugli elementi di competenza standard comuni alla Repubblica di Macedonia del Nord e all'Umbria, e su eventuali elementi sussidiari specifici per ogni contesto nazionale e regionale (da inserire nel MoU con "addenda" nazionale/regionale), per facilitare l'approvazione territoriale e l'integrazione nel NQF/RQF coinvolto del profilo di qualifica transnazionale, nonché dei relativi standard di formazione e valutazione.

A partire dal secondo incontro tra i partner del progetto WINEVET (Skopje - Repubblica della Macedonia del Nord, 27 febbraio 2019), la partnership ha condiviso l'impostazione e lo sviluppo della progettazione del profilo di qualificazione, collaborando a livello transnazionale anche attraverso incontri Skype, sotto la gestione, il coordinamento e la guida scientifica del candidato.

Il profilo di qualificazione transnazionale, progettato con il contributo di ciascun partner (compresi i contributi relativi a specifici fattori sussidiari nazionali e regionali), è stato assemblato dal candidato in una bozza integrata, discusso e validato da tutti i partner durante il 3° incontro del Consorzio (Torgiano - Italia, 25 giugno 2019), e poi reso accessibile:

- nell'area di lavoro aperta agli attori chiave e agli utenti coinvolti nelle attività del progetto e nell'area pubblica aperta del sito web del progetto (www.winevet.eu), con media interattivi e web 2.0, nonché applicazioni per social media e cellulari;
- come pacchetto informativo, ovvero in versione sintetica per la diffusione, su carta e chiavetta USB (Info-Pack 2 - Umbrian and Macedonian joint VET qualification Winemaker Specialist: il profilo di qualifica che delinea i risultati attesi di apprendimento articolato in unità di conoscenza, abilità e competenze, e relativi crediti ECVET), rivolto ai partecipanti agli eventi moltiplicatori transnazionali e territoriali che si terranno durante il progetto in Umbria e Repubblica di Macedonia del Nord.

Il Deliverable 10, dal titolo "Qualificazione professionale congiunta umbro-macedone post-secondaria Specialista di vinificazione: il profilo di qualificazione", fornisce una panoramica completa sui risultati delle attività di implementazione realizzate nell'ambito del Work Package 3 del progetto WINEVET, ovvero una panoramica completa dei risultati di apprendimento attesi, articolata in unità chiaramente identificate, ciascuna dettagliata in termini di attività e compiti correlati che caratterizzano la professione di Specialista di vinificazione, conoscenze, abilità e competenze richieste e crediti ECVET per l'intera qualifica e per ogni unità di risultati di apprendimento. Concentrandosi sullo schema conoscenze/abilità/competenze basato sui risultati dell'apprendimento stabilito dall'EQF, e su approcci basati su prove di lavoro e metodi sperimentati con successo per progettare qualifiche in unità di risultati dell'apprendimento con assegnazione di punti di credito, sulla base di specifiche tecniche ECVET, il profilo di qualifica considera entrambi gli elementi di competenza standard comuni alla Repubblica di Macedonia del Nord e all'Umbria (cfr. il progetto ECVET), Sezione A: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard comuni alla Repubblica di Macedonia del Nord e alla Regione Umbria", ed elementi sussidiari specifici per ciascun contesto applicativo nazionale e regionale (cfr. "Sezione B.1."): Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifici della Repubblica di Macedonia del Nord - Addendum macedone", e "Sezione B.2: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifici della Regione Umbria - Addendum umbro"), per facilitare l'effettiva integrazione del profilo di qualificazione transnazionale nel QNQ/RQF coinvolto.

La versione integrale del prodotto è pubblicata in lingua inglese, mentre la versione sintetica per la diffusione ("Info-pack 2 - Umbrian and Macedonian joint VET qualification Winemaker Specialist: the qualification profile outlining expected learning outcomes articulated in units detailing knowledge, skill and competences, and related ECVET credits") è pubblicata nelle altre lingue del partenariato (italiano e macedone).

Sezione A: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard comuni alla Repubblica di Macedonia del Nord e alla Regione Umbria.

Attività	Compiti	Conoscenze	Abilità	Competenze / Unità dei risultati di apprendimento	Crediti ECVET
<p>Pianificazione Strategica</p>	<p>Supportare la direzione aziendale nell'analisi del mercato del vino (analizzare l'andamento e le dimensioni del mercato, l'offerta dei concorrenti e le caratteristiche del target diretto; valutare la quota di mercato della cantina e le risorse umane, strutturali e finanziarie disponibili). Sostenere la direzione aziendale nella definizione del piano strategico della cantina (definire le caratteristiche dell'offerta della cantina e le risorse umane, strutturali e finanziarie necessarie per fornire l'offerta, nonché gli approcci gestionali e organizzativi, e le politiche di comunicazione e marketing, tenendo conto dell'analisi e delle prospettive effettuate).</p>	<p>Principi e strumenti per l'analisi di mercato (segmentazione del mercato, dimensioni dell'analisi di mercato, dimensioni del mercato, tendenze di mercato, tasso di crescita del mercato, opportunità di mercato, redditività del mercato, struttura dei costi, canali di distribuzione, fattori di successo, analisi competitiva, analisi ambientale, analisi del target audience, analisi SWOT, ecc.)</p> <p>Principi e strumenti per la definizione del piano strategico dell'impresa (approcci e modelli di pianificazione strategica, ad es. pianificazione strategica convenzionale, pianificazione strategica basata su questioni, pianificazione strategica organica, pianificazione strategica in tempo reale, modello di allineamento della pianificazione strategica, modello ispirazionale di pianificazione strategica, Balanced Score Card, ecc.)</p> <p>Marketing nel mercato vitivinicolo: caratteristiche e caratteristiche dell'attività di produzione del vino a livello nazionale (nazionale e locale) ed internazionale (europeo ed extraeuropeo), in particolare tendenze del settore vitivinicolo e dell'industria alimentare, macroeconomia settoriale, strategie dei principali operatori e dei leader del settore, dinamiche di mercato settoriali, normative settoriali e politiche operative.</p>	<p>Posizionare la propria azienda rispetto al sistema competitivo di riferimento, prestando attenzione all'andamento del mercato: valutare il contesto in cui opera l'azienda vitivinicola, individuando e analizzando le variabili utili a comprendere lo stato attuale e la possibile evoluzione del mercato (andamento del mercato e dimensioni, concorrenti, target); stimare la capacità produttiva della propria azienda, analizzando la cantina sia dal punto di vista della struttura (assetto istituzionale e organizzativo) che dalle risorse disponibili (risorse umane, strutturali e finanziarie). Partecipare alla definizione di politiche e strategie coerenti con l'analisi effettuata: definire le logiche di relazione con la domanda del mercato e le caratteristiche dell'offerta (tipologia di prodotti, di mercati e clienti, di marketing, politiche di promozione e di relazione, ecc.</p>	<p>1 (A) - Definire le strategie dell'impresa vinicola</p>	<p>5</p>

<p>Gestione della cantina</p>	<p>Gestione delle operazioni di vendemmia (gestione del programma di vendemmia, movimentazione e compiti di vendemmia, calendario serbatoi, regimi di macerazione)</p> <p>Gestione della preparazione del vino e del movimento del vino (gestione della vinificazione, svinatura, sanificazione, analisi del vino, trasferimenti di vino)</p> <p>Gestione delle operazioni di imbottigliamento (gestione di linee mobili di imbottigliamento, ordini di materiali di imballaggio e inventari)</p>	<p>Riconoscimento delle diverse varietà di uve come materia prima per la lavorazione del vino e per la determinazione dello stato di salute delle uve.</p> <p>Conoscenza dell'ordine di accensione e spegnimento delle macchine e delle attrezzature.</p> <p>Conoscenza degli strumenti di controllo di processo</p> <p>Conoscenza delle procedure per il mantenimento dell'igiene delle attrezzature e dei dispositivi, prima e dopo il completamento dei lavori.</p> <p>Conoscenza della temperatura e della pressione ottimali nei serbatoi</p> <p>Conoscenza del processo di fermentazione alcolica, cioè della trasformazione degli zuccheri in alcol e di altri parametri.</p> <p>Conoscenza del processo di preparazione e igiene dei recipienti prima del riempimento.</p> <p>Comprensione del significato del livello del vino nei recipienti e della necessità di abbandonare o sbarcare il livello dei recipienti.</p> <p>Conoscenza delle procedure e delle procedure prescritte per l'utilizzo e la preparazione delle risorse enologiche.</p> <p>Identificazione delle caratteristiche organolettiche del vino in fase di cura e conservazione</p>	<p>Controllare la quantità e la qualità delle uve per la produzione di vino di qualità.</p> <p>Controllare lo stato di salute delle uve</p> <p>Monitorare e controllare l'igiene e la correttezza dei recipienti e delle attrezzature nel processo di fermentazione e distillazione.</p> <p>Controllare la correttezza degli strumenti e dei parametri dei processi produttivi.</p> <p>Identificare separatamente i difetti delle attrezzature e dei dispositivi</p> <p>Per controllare il processo di conversione dello zucchero in alcol o il processo di fermentazione alcolica.</p> <p>Controllare le caratteristiche organolettiche del vino nel processo di cura e conservazione.</p> <p>Controllare l'uso delle risorse enologiche, secondo le procedure e le procedure prescritte.</p> <p>Controllare i parametri per il corretto svolgimento della procedura per ottenere un prodotto di qualità e sicuro.</p> <p>Fornire le condizioni ottimali per la conservazione e la conservazione del vino secondo il tipo e lo stile.</p>	<p>2 (A) - Gestire l'approvvigionamento e la prima trasformazione delle uve, il processo tecnologico di produzione, imbottigliamento, confezionamento e stoccaggio di vini bianchi, rosati, rossi e spumanti.</p>	<p>30</p>
--------------------------------------	---	--	--	--	------------------

<p>Gestione della sicurezza</p>	<p>Gestire lo stato di salute dell'inventario (monitorare le aggiunte di SO₂, il topping, la pulizia della cantina) Servire come addetto alla sicurezza della cantina Mantenere tutti i registri di sicurezza e la documentazione relativa alle istruzioni di sicurezza per i dipendenti Istruzione/classe di sicurezza dei treni</p>	<p>Controllo di locali chiusi e climatizzati (locali per la cura e la conservazione del vino, macinadosatore, magazzino); Conoscenza di locali con pericolo di avvelenamento da alcool in unità di fermentazione di tipo chiuso, costruite con costruzione dura, sia in superficie che nel sottosuolo (è necessaria la ventilazione); Mantenere la sicurezza all'esterno in tutte le condizioni atmosferiche (ricevimento e lavorazione dell'uva durante la raccolta, carico e scarico del vino); Mantenere la sicurezza su scale verticali e percorsi orizzontali orientati in altezza (una serie di più serbatoi collegati per la fermentazione o per lo stoccaggio del vino).</p>	<p>Per controllare l'uso dei dispositivi di protezione e si prende cura della sicurezza e della salute sul lavoro. Per controllare i punti critici di controllo nel processo produttivo Fornire il primo soccorso in caso di lesioni o avvelenamento</p>	<p>3 (A) - Garantire l'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute sul lavoro in cantina.</p>	<p>4</p>
--	---	---	--	---	-----------------

<p>Gestione della conformità</p>	<p>Mantenere tutti i record di vinificazione nel database aziendale</p> <p>Fornire conteggi accurati dell'inventario sia alla rinfusa che in bottiglia, registri di imbottigliamento, perdite e movimenti.</p> <p>Mantenere tutti i registri di acquisto degli imballaggi e dei materiali di cantina</p>	<p>Principi di contabilità di magazzino</p> <p>Quadro normativo in materia di inventario</p> <p>Quadro normativo sulla tracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>Procedure aziendali relative alla contabilità di magazzino, all'inventario e alla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli</p> <p>Strumenti informatici per la gestione dello storage</p>	<p>Monitorare le scorte di prodotti dell'azienda vinicola ed effettuare l'inventario di produzione del vino, garantendo la tracciabilità dei prodotti: rilevare, in termini qualitativi e quantitativi, la produzione di vino sfuso e imbottigliato, e i relativi movimenti e perdite; registrare nel database aziendale, utilizzando strumenti informatici per la gestione dello stoccaggio, il conteggio delle scorte di vino sfuso e imbottigliato, e dei relativi movimenti e perdite; verificare la conformità tra le scorte fisiche di produzione vinicola e i dati di inventario, individuando anche le cause di eventuali discrepanze.</p> <p>Monitorare ed effettuare l'inventario delle scorte di imballaggi e materiali di cantina: registrare nel database aziendale, utilizzando strumenti informatici per la gestione dello stoccaggio, il conteggio degli acquisti di imballaggi e materiali di cantina; verificare la conformità tra le scorte fisiche di imballaggi e materiali di cantina, e i dati di inventario, individuando anche le cause di eventuali discrepanze.</p>	<p>4 (A) - Gestire la conformità tra le scorte fisiche e i dati di inventario dell'azienda vinicola.</p>	<p>3</p>
---	--	--	--	---	-----------------

<p>Gestione del personale</p>	<p>Coordinare i collaboratori della cantina supportandoli nello svolgimento dei compiti loro assegnati</p> <p>Sostenere la direzione aziendale nella determinazione dei bisogni di personale e nella ricerca e selezione delle risorse professionali.</p> <p>Supportare il management aziendale nella definizione dei fabbisogni di competenze del personale e nella pianificazione e realizzazione della formazione.</p>	<p>Gestione del tempo e delle risorse disponibili</p> <p>Concetto di gruppo, posizione, ruolo, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.</p> <p>Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione degli ordini, intervento in situazioni di non conformità e di conflitto</p> <p>Elementi e tecniche di comunicazione</p> <p>Comportamenti spontanei in situazioni di stress e modalità per affrontarli e gestirli.</p> <p>Elementi della gestione delle risorse umane: processo di selezione, sviluppo e valutazione, formazione del personale</p>	<p>Pianificare le attività lavorative dei collaboratori della cantina</p> <p>Analizzare le attività produttive pianificate e valutare i carichi di lavoro</p> <p>Pianificare le proprie attività lavorative, considerando il carico di lavoro totale e le priorità, e valutando l'eventuale necessità di supporto da parte dei collaboratori.</p> <p>Gestire le risorse professionali disponibili in cantina, individuando e assegnando compiti e responsabilità tenendo conto delle competenze e dei carichi di lavoro dei collaboratori, supportandoli nello svolgimento dei compiti assegnati, controllando il completamento dei compiti assegnati e valutando le prestazioni professionali e la qualità del processo produttivo.</p> <p>Facilitare il rapporto con e tra i collaboratori della cantina, favorendo lo scambio di opinioni e la comunicazione.</p> <p>Identificare le esigenze professionali e di competenze dell'azienda, supportando sia la ricerca e la selezione delle risorse professionali, sia la progettazione e la realizzazione di corsi di formazione rivolti al personale.</p>	<p>5 (A) - Gestire il personale della cantina</p>	<p>4</p>
--------------------------------------	---	---	--	--	-----------------

<p>Gestione del sistema qualità</p>	<p>Promuovere le operazioni di produzione del vino secondo le leggi, i regolamenti e le procedure aziendali Migliorare la qualità delle operazioni di produzione del vino</p>	<p>Questioni di gestione della qualità in un processo produttivo, in particolare nell'ambito della vinificazione</p> <p>Concetto di qualità promessa, fornita, attesa e percepita, in particolare nella vinificazione.</p> <p>Condizioni operative per la valutazione della qualità di un processo di produzione e dei prodotti connessi, in particolare della vinificazione e del vino.</p> <p>Quadro normativo in materia di qualità, in particolare per quanto riguarda il processo di produzione e i prodotti vitivinicoli</p> <p>Principi e tecniche per la valutazione dell'efficienza economica e del rapporto costo-efficacia</p>	<p>Valutare la qualità del processo di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli Interpretare e applicare il quadro normativo in materia di qualità nel proprio contesto specifico.</p> <p>Per verificare il rispetto degli obblighi previsti dalla legge sul processo di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli Analizzare il prodotto, il processo produttivo e la sua organizzazione</p> <p>Per verificare l'applicazione delle procedure di qualità dell'impresa vinicola</p> <p>Controllare il rispetto dei parametri minimi di efficienza economica e di economicità (contenimento dei costi, equilibrio finanziario, gestione dei flussi di cassa).</p> <p>Raccogliere informazioni sulla soddisfazione del cliente</p> <p>Identificare le situazioni critiche e definire gli interventi di miglioramento</p>	<p>6 (A) - Gestire il sistema di qualità della cantina</p>	<p>4</p>
--	---	---	---	---	-----------------

Sezione B.1: Unità di risultati dell'apprendimento per gli elementi di competenza standard specifici della Repubblica di Macedonia del Nord Addendum macedone

Attività	Compiti	Conoscenza	Abilità	Competenze / Unità dei risultati di apprendimento	Crediti ECVET
Definizione e gestione delle attività lavorative nel rispetto del diritto del lavoro macedone e conoscenza delle disposizioni delle leggi e dei regolamenti che regolano la produzione e il commercio del vino.	<p>Definizione degli aspetti contrattuali di un'attività lavorativa</p> <p>Definizione degli standard per le attività di sicurezza e salute</p> <p>Rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di produzione e commercio del vino</p>	<p>Disposizioni del diritto del lavoro, ossia le caratteristiche dei contratti di lavoro più comunemente utilizzati per le attività lavorative dei lavoratori dipendenti e autonomi.</p> <p>Disposizioni della legge sulla sicurezza e la salute sul lavoro</p> <p>Responsabilità civile e penale connessa all'attività di uno Specialista di vinificazione. Aspetti etici e deontologici.</p>	<p>Definire gli aspetti contrattuali dell'attività lavorativa: essere in grado di confermare la pertinenza e l'esattezza del contratto di lavoro rispetto al lavoro richiesto.</p> <p>Applicare le disposizioni della legge sulla sicurezza e la salute sul lavoro nella produzione di vino</p> <p>Conoscere le norme e i regolamenti che regolano la produzione e la commercializzazione del vino</p> <p>Conoscere e comprendere le specifiche dei diversi ruoli professionali che operano nel settore agricolo e vitivinicolo (attività di riferimento, livelli di responsabilità, ecc.), con particolare attenzione ai propri ruoli.</p> <p>Essere in grado di identificare la propria strategia di attività professionale sostenibile come Winemaker Specialist.</p>	1 (B.1) - Lavorare come lavoratore dipendente o autonomo e operare in conformità alle leggi e agli altri regolamenti con l'attività professionale di uno specialista di vinificazione nella Repubblica di Macedonia del Nord.	6
Comunicazione in macedone	<p>Comunicazione in macedone nell'ambito delle attività professionali nel settore agricolo e delle attività vitivinicole.</p>	<p>Conoscenza della lingua macedone corrispondente al livello B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per le lingue).</p>	<p>Utilizzare le competenze in lingua macedone corrispondenti al livello B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per le lingue) nell'esercizio dell'attività professionale.</p>	2 (B.1) - Comunicazione in macedone (livello minimo B2 CEFR - Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue)	4

Sezione B.2: Unità di risultati dell'apprendimento per elementi di competenza standard specifici della Regione Umbria

Addendum umbro

Attività	Compiti	Conoscenza	Abilità	Competenze / Unità dei risultati di apprendimento	Crediti ECVET
Definizione e gestione di un'attività lavorativa nel rispetto del diritto del lavoro italiano	<p>Definizione degli aspetti contrattuali di un'attività lavorativa</p> <p>Gestione delle procedure e degli adempimenti obbligatori per l'avvio e l'esercizio di un'attività lavorativa</p>	<p>Diritto del lavoro, in particolare per le caratteristiche dei contratti di lavoro più frequentemente utilizzati per le attività di lavoro dipendente e autonomo.</p> <p>Principi sulla responsabilità civile e penale dei lavoratori.</p> <p>Elementi della normativa fiscale, in particolare per i lavoratori autonomi</p> <p>Aspetti contrattuali, fiscali e previdenziali.</p> <p>Responsabilità in materia di contabilità, a seconda del tipo di pratica lavorativa</p>	<p>Definire gli aspetti contrattuali di un'attività lavorativa: verificare la pertinenza e l'esattezza del contratto di lavoro rispetto all'attività lavorativa richiesta.</p> <p>Comprendere gli adempimenti necessari per la corretta esecuzione di un contratto di lavoro autonomo: gestire le procedure obbligatorie per l'avvio di un'attività lavorativa autonoma; gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori in base al tipo di attività lavorativa.</p>	1 (B.2) - Per esercitare una professione come lavoratore dipendente o autonomo in Italia	3
Definizione e gestione dell'attività professionale specifica nelle operazioni di cantina	<p>Gestire l'avvio dell'attività professionale specifica nelle operazioni di cantina</p> <p>Gestire la pratica dell'attività professionale specifica nelle operazioni di cantina</p>	<p>Caratteristiche e caratteristiche del contesto geografico, socio-culturale-economico e legislativo del Paese, con particolare riferimento al settore agricolo e all'attività vitivinicola.</p> <p>Leggi e standard di qualificazione professionale, come ad esempio lo Specialista di vinificazione, e loro mantenimento nel tempo, con riferimento alle normative regionali e nazionali e al panorama generale in Italia e nei paesi europei.</p> <p>Contratti Nazionali di Lavoro di riferimento.</p> <p>Responsabilità civile e penale connessa all'attività di Specialista di vinificazione.</p> <p>Aspetti etici e deontologici.</p>	<p>Conoscere e comprendere le caratteristiche e le caratteristiche del contesto geografico, socio-culturale-economico, legislativo del Paese italiano, con particolare riferimento al settore agricolo e all'attività vitivinicola.</p> <p>Conoscere e comprendere le specifiche della pratica professionale come Specialista della vinificazione.</p> <p>Per adempiere agli obblighi normativi ed operare nel pieno rispetto dei codici deontologici di riferimento: conoscere e gestire gli obblighi dell'attività professionale dello Specialista di vinificazione; negoziare le condizioni dell'attività professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del cliente; conoscere ed applicare i codici deontologici - compresi quelli individuati dalla pratica comune - durante l'attività professionale.</p> <p>Conoscere e comprendere le specifiche dei vari ruoli professionali che operano nel settore agricolo e vitivinicolo (attività di</p>	2 (B.2) - Gestire l'attività professionale di Specialista della vinificazione in Italia	3

			<p>riferimento, livelli di responsabilità, ecc.), con particolare attenzione alla propria.</p> <p>Identificare la propria strategia di attività professionale sostenibile come Specialista di vinificazione.</p>		
<p>Comunicazione in italiano</p>	<p>Comunicazione in italiano nell'ambito delle attività professionali nel settore agricolo e nel settore vitivinicolo</p>	<p>Conoscenza della lingua italiana corrispondente al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue)</p>	<p>Utilizzare le competenze in italiano corrispondente al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) nell'esercizio dell'attività professionale.</p>	<p>3 (B.2) – Comunicare in italiano</p> <p>(livello minimo B2 CEFR - Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue)</p>	<p>4</p>