

# ADDETTO ALLA VINIFICAZIONE

SEP 02: PRODUZIONI ALIMENTARI - LIVELLO EQF: 2

## ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

L'addetto alla vinificazione si occupa del processo di **trasformazione dell'uva** in **prodotti vinicoli**. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di **prima lavorazione delle uve** (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di **affinamento e filtraggio del vino**, il **confezionamento del prodotto**, nonché la **pulizia dell'area di lavoro** e dei **macchinari** e le **operazioni di ricevimento e controllo della materia prima**. Nello svolgimento del suo lavoro, il profilo si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare della azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.

Negli ultimi anni i maggiori produttori italiani di vino hanno chiuso con un aumento del fatturato: dal 2022, il ritorno alle normali abitudini di consumo e la ripresa del turismo hanno favorito le vendite nel canale **Hotellerie-Restaurant-Café** e i ricavi dei **servizi enoturistici**. Grandi esportatori in Italia i produttori piemontesi e veneti, seguono quelli pugliesi e siciliani. La Campania pesa solo per il 3% del vino italiano ed è ancora sotto la media nazionale il peso delle denominazioni di origine. Il settore della vitivinicoltura sta però crescendo, grazie anche al numero di **vitigni autoctoni** acclimatati in Campania e all'enorme **eterogeneità dei territori regionali**, marcando due potenzialità: la **crescita qualitativa**, in linea con la necessaria **crescita delle competenze**, degli **spumanti** e la valorizzazione dello straordinario **potenziale d'invecchiamento dei migliori bianchi**, del quale non hanno ancora contezza i ristoratori e i consumatori.

## UNITÀ DI COMPETENZA

- Confezionamento dei prodotti alimentari ●
- Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura ●
- Produzione del mosto e controllo della fermentazione ●
- Controllo delle materie prime per la produzione del vino ●
- Gestione dei sottoprodotti della vinificazione ●
- Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino ●
- Key competenze digitali ●

## 250 ORE DI FORMAZIONE



175

ore dad ●



75

ore stage ●

## INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER ●  
sedi azienda



TEORIA

ITS BACT ●  
via Diaz 58 - NA



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



ANPAL  
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL  
Garanzia Occupabilità Lavoratori

