

Procedura di qualificazione Cantiniere AFC

Esame pratico - finale

Campo : Colloquio professionale lavori pratici sulla base del dossier di formazione

Note sui punti di valutazione: WT_Colloquio professionale_p

VERSIONE PER CANDIDATI

Direttive che disciplinano le situazioni di esame

L'OrTra fornisce una serie di compiti per il colloquio professionale dell'esame pratico. Questo colloquio è basato sul dossier di formazione. Per ogni professione, i compiti rientrano se possibile nei tre campi di vinificazione 1, vinificazione 2 e meccanizzazione.

I periti ottengono anticipatamente dai candidati i dati dell'azienda/e formatrice/i (secondo il dossier consacrato all'ambiente di lavoro), come pure la pianificazione globale del dossier di formazione. Sulla base di questi documenti, **i periti selezionano 3 compiti appropriati**. Per ogni campo viene assegnato un compito. La scelta è comunicata al candidato per iscritto.

Il candidato lavora sui compiti assegnati per 45 minuti con l'aiuto del dossier di formazione. Il colloquio professionale consecutivo con i periti dura 45 minuti.

Il candidato presenta le sue soluzioni ai compiti; i periti pongono delle domande complementari e più approfondite. L'accento viene inoltre posto sul confronto, la valutazione, la pianificazione e la realizzazione. I periti ascoltano, osservano e redigono un verbale.

I periti basano i loro giudizi sui criteri di valutazione specificati. Rapportano nel verbale in maniera succinta lo svolgimento della discussione, i commenti, le domande di approfondimento e le note parziali.

Ogni compito è valutato con una nota parziale da 1 a 6. La nota di esame è la media delle tre note parziali. La nota è arrotondata alla mezza nota.

Risorse: il dossier di formazione personale

Attenzione: Le domande qui riportate sono solo degli esempi. Per la procedura di qualificazione 2025, potrebbero essere formulate nuove domande. Inoltre, la traduzione in italiano potrebbe contenere degli errori. La versione ufficiale e che fa fede è quella in tedesco, disponibile sulla pagina web agri-job.ch.

Contenuto

1. Ricezione della vendemmia	3
2. La torchiatura (pressatura).....	4
3. Analisi del vino.....	5
4. Descrizione delle pompe utilizzate.....	6
5. Macchinari di cantina	7
6. Influenza delle pratiche culturali sulla qualità dei vini	8

Cantiniere AFC

1. Ricezione della vendemmia

Compito:

La ricezione della vendemmia in cantina, come pure le tappe che la precedono (dalla vigna alla cantina), sono cruciali per assicurare un prodotto di qualità. Descrivete con l'aiuto del vostro dossier di formazione, e in funzione della vostra esperienza nell'azienda formatrice, le tappe chiave dalla vigna alla vasca:

- a. Descrivete come viene effettuato, nella vostra azienda formatrice, un controllo della vendemmia in vigna.
- b. Descrivete come viene organizzato il cantiere della vendemmia nella vostra azienda e come le uve vengono portate fino in cantina.
- c. Descrivete come viene organizzata quotidianamente la ricezione della vendemmia nella vostra azienda e, dopo breve analisi, proponete dei possibili miglioramenti.
- d. Sulla base della vostra esperienza in azienda e del vostro dossier di formazione, descrivete quali controlli di qualità effettuate alla ricezione dell'uva.
- e. Come, in maniera generale, e più in particolare nella vostra azienda formatrice, si dimensiona la ricezione della vendemmia?

Cantiniere AFC

2. La torchiatura (pressatura)

Compito :

Sulla base del vostro dossier di formazione, descrivete i processi di torchiatura in relazione ai mezzi a disposizione nella vostra azienda formatrice.

- a. Descrivete, con l'aiuto del vostro dossier di formazione, i macchinari a disposizione (pressa, funzionamento, dimensione, differenti modelli, coefficiente di riempimento) nella vostra azienda formatrice.
- b. Descrivete, in maniera concreta e in relazione con la vostra esperienza, uno o più programmi di pressatura in funzione al tipo di uva ricezionata nell'azienda formatrice.
- c. Presentate vantaggi ed inconvenienti dei macchinari utilizzati nella vostra azienda formatrice, per rapporto ad altri sistemi conosciuti e proponete delle migliori tecniche.
- d. Descrivere le tappe che precedono la pressatura, la loro importanza e il legame diretto con il(i) tipo(i) di pressatura effettuati nella vostra azienda formatrice.

Cantiniere AFC

3. Analisi del vino

Compito:

Sulla base del vostro dossier di formazione vogliate spiegare e giustificare il programma di analisi per il controllo dei vostri vini messo in atto nella vostra azienda formatrice.

- a. Presentate, descrivete e giustificate il programma di analisi per il controllo dei vostri vini.
- b. Presentate una scheda dei risultati d'analisi per il controllo di un vino e commentatela.
- c. Dopo aver commentato i risultati delle analisi, indicate e valutate le operazioni di cantina intraprese.
- d. Mettete in evidenza le analisi che vi permetteranno di gestire al meglio la preparazione della messa in bottiglia e la scelta dei supporti filtranti.
- e. Effettuate una sintesi dell'annata a livello analitico.

Cantiniere AFC

4. Descrizione delle pompe utilizzate

Compito :

Avete utilizzato differenti pompe nella vostra azienda formatrice.

- a. Tramite il dossier di formazione, stabilite una lista delle differenti pompe che avete utilizzato nella vostra azienda formatrice, indicando le informazioni seguenti : tipo, flusso, prezzo, utilizzo.
- b. Spiegate i vantaggi e gli inconvenienti di ogni pompa in funzione del suo utilizzo.
- c. Proponete dei miglioramenti dei sistemi di pompaggio nella vostra azienda.

Cantiniere AFC

5. Macchinari di cantina

Compito:

Avete utilizzato differenti macchinari nella vostra cantina.

- a. Presentate, tramite il dossier di formazione, una lista dei macchinari che avete utilizzato nella vostra cantina, indicando le informazioni seguenti : prezzo, anno di acquisto, marca.
- b. Citate i macchinari che rimpiazzereste nel corso dei prossimi dieci anni e giustificate la risposta.
- c. Scegliete tre macchinari, tramite il dossier di formazione, spiegate come le pulite ed eseguite le manutenzioni.

Cantiniere AFC

6. Influenza delle pratiche culturali sulla qualità dei vini

Compito:

Le pratiche culturali hanno un'influenza diretta sulla qualità dei mosti e in conseguenza sui vini. Dimostrate con l'aiuto del vostro dossier di formazione e in relazione alla vostra esperienza in azienda formatrice, in che maniera le pratiche culturali influenzano la qualità dei vini.

- a. Presentate e valutate, con l'aiuto del vostro dossier di formazione, la relazione tra le superfici viticole e i vini integrando le nozioni di suolo, clima e terroir.
- b. Citate quali pratiche culturali hanno un effetto diretto sulla composizione e la qualità dei mosti.
- c. Dimostrate, con l'aiuto del vostro dossier di formazione, come influenzare tramite le pratiche viticole la produttività e la resa.
- d. Dimostrate, con l'aiuto del vostro dossier di formazione, quale strategia applicate a livello viticolo per un determinato vitigno, o all'occorrenza, proponete dei miglioramenti che potrebbero essere attuati per migliorare la qualità di un vitigno scelto.