

# Serie d'esempio

Procedura di qualificazione

**Cantiniere AFC**

**Lavori pratici – Esame finale**

**Ambito di competenza:** Meccanizzazione

**Note riferenti al tema:** WT\_Mécanisation\_p

## VERSIONE DEI CANDIDATI

### Direttive delle situazioni di esame

Il tempo a disposizione per l'esame «Pratica - meccanizzazione» è di **70 minuti**.

Di regola, i periti devono scegliere fra i temi della serie **tre compiti corrispondenti alla professione**. A seconda del compito e della situazione, il tempo per rispondere può variare leggermente.

Il compito da eseguire è **spiegato oralmente** e inizia con **un'introduzione appropriata alla situazione**. Il/la candidato/a realizza i differenti compiti che gli sono domandati spiegando allo stesso tempo perché e come esegue ogni operazione.

**I periti ascoltano, osservano e prendono nota**. Per tale scopo, ricevono un **documento separato per la redazione di un processo verbale**, nel quale devono figurare le consegne e **lo svolgimento delle discussioni, i commenti, le note parziali** e le eventuali **domande supplementari**. La nota finale è indicata alla fine del documento. La griglia delle note è indicata sul documento del processo verbale. Un processo verbale d'esame è compilato per ogni esame (= per nota di posizione).

**Materiale autorizzato:** dossier di formazione personale e materiale menzionato nei compiti assegnati.

Il contenuto dell'esame è determinato dagli obiettivi di formazione dell'azienda in cui si è svolto l'apprendistato conformemente al piano di formazione. I dati generali sulla procedura di qualificazione si trovano nelle direttive relative alla procedura di qualificazione. Il piano di formazione e le direttive possono essere consultate sul sito internet d'AgriAliForm : <http://www.agri-job.ch/fr/champ-professionnel-1.html>

**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](http://www.agri-job.ch).**

## **Tema 12: Linea / Installazione d'imbottigliamento**

### **Situazione**

Durante una visita della linea d'imbottigliamento presso la tenuta dell'apprendistato, il candidato deve essere capace di fornire dei ragguagli sui differenti macchinari e apparecchiature della linea, sulla loro utilità e modo di funzionamento.

Macchinari che possono fare oggetto di spiegazioni:

palettizzatore, estrattore, convogliatore, capsulatrice, lavatrice, becchi, filtro sterile, tappatrice, tappo in sughero, controllo livello vino, controllo chiusura, capsulatrice a caldo, liscivatura, incartonatrice, marcatura lotto, sistema di pallettizzazione, stoccaggio bottiglie.

## Tema 13: Funzionamento del filtro tangenziale

### Situazione

Un cliente vorrebbe sapere cosa è un filtro tangenziale e come funziona. Gli fornite tutti i dettagli :

- informatelo sulla terminologia dei differenti elementi e il modo di funzionamento dell'installazione di filtrazione.
- secondo quale sistema/principio funziona questo filtro ?
- Quali tipologie di vino si possono filtrare con questo filtro ?
- Come controllate il grado di scarico degli elementi filtranti ?
- Qual è il grado di finezza di filtrazione?
- Qual è la performance di questo filtro ?
- Qual è la sua superficie di filtrazione?
- spiegate il funzionamento del filtro al vostro cliente mostrandogli il percorso che effettua il vino !
- Citate qualche vantaggio del filtro tangenziale in rapporto al filtro a placche !
- Quali sono gli inconvenienti di una filtrazione dei vini attraverso il tangenziale ?
- In quale momento sarebbe opportuno interrompere una filtrazione ?
- Come si pulisce questo filtro ?
- A cosa bisogna stare attenti se non si utilizza questo filtro per un certo periodo ?

## **Tema 14: Utilizzazione dell'etichettatrice nella tenuta dell'apprendistato**

### **Situazione**

Spiegate a un vostro nuovo collega il funzionamento dell'etichettatrice:

- Citate i nomi dei diversi elementi e fornite delle informazioni sul modo di funzionamento dell'etichettatrice.
- Secondo quale sistema funziona questa etichettatrice?
- Quale tipo di etichetta può essere utilizzata?
- Quali tipi di collaggio delle etichette conoscete?
- Quali tipi di colle conoscete?
- Cosa bisogna osservare se si utilizzano delle etichette a collaggio umido (carta-colla)? (stoccaggio, formati, spessore della carta)

Spiegate il funzionamento e mostrateci gli elementi seguenti:

- a) Etichettatura umida: magazzino etichette, alimentazione delle etichette, paletta d'incollatura, rullo incollatore, spazzola di lisciatura

Citate qualche vantaggio delle etichette a colla umida!

- b) Etichette adesive: supporto bobine etichette, percorso del nastro del rullo delle etichette, motore, applicatore tappi, distributore etichette, rullo lisciatore.
- Citate qualche vantaggio delle etichette adesive!
  - A cosa bisogna stare attenti quando si stoccano delle etichette?
  - Come pulite l'etichettatrice ?

## Tema 15: Funzionamento di un filtro ad alluvionaggio

### Situazione

Spiegate a un giovane collega che è stato appena assunto in azienda, il principio di funzionamento del filtro ad alluvionaggio continuo.

- a. Citate i nomi dei diversi elementi e fornite delle informazioni sul principio di funzionamento del filtro.
- b. quale supporto filtrante si impiega per questo filtro?
- c. Secondo quale sistema funziona questo filtro?
- d. Quali vini si possono filtrare con questo filtro?
- e. Qual è il suo grado di finizione di filtrazione?
- f. Qual è la performance di questo filtro?
- g. Qual è la sua superficie di filtrazione?

Spiegate al vostro collega il percorso del vino nel filtro!

- Citate qualche vantaggio di questo filtro in rapporto al filtro a placche!
- Quali inconvenienti presenta la filtrazione dei vini con questo filtro?
- Cos'è la diatomea?
- Quali finezze di filtrazione conoscete?
- Da cosa si riconosce che un filtro ad alluvionaggio è grossolano o fine?
- In quale momento si dovrebbe interrompere una filtrazione?
- Come pulite questo filtro?
- A cosa bisogna stare attenti se non si utilizza questo filtro per un certo periodo?

## **Tema 16: Funzionamento dello scambiatore di calore a placche**

### **Situazione**

È la giornata delle porte aperte e spiegate ai visitatori il funzionamento dello scambiatore di calore a placche.

- Elencate i differenti elementi.
- Fornite delle spiegazioni sul modo di funzionamento degli scambiatori di calore a placche.
- Secondo quale sistema funziona questo equipaggiamento ?
- Qual è il suo impegno in azienda ?
- Come funziona la pastorizzazione ?
- Di quale fonte d'energia necessita uno scambiatore ?
- Spiegate il funzionamento, mostrando il percorso che effettua il vino !
- Come pulite questo scambiatore ?
- A cosa bisogna stare attenti se non si utilizza questo scambiatore per un certo periodo ?

## **Tema 17: Funzionamento della centrifuga**

### **Situazione**

Facendo visitare la vostra azienda a un gruppo di persone, spiegate il funzionamento della centrifuga in servizio in azienda.

- Citate il nome dei diversi elementi e fornite le informazioni sul modo di funzionamento delle centrifughe.
- Secondo quale sistema funziona questa centrifuga ?
- Qual è l'utilità della centrifuga nella vostra azienda ?
- Come funziona la chiarifica per forza centripeta ?
- Qual è la performance di questo apparecchio?
- Spiegate il funzionamento mostrando ai visitatori il percorso seguito dal vino !
- Come pulite questo equipaggiamento?
- A cosa bisogna stare attenti se non si utilizza questo macchinario per un certo periodo ?

## **Tema 18: Utilizzo dell'imbottigliatrice – sistema di riempimento**

### **Situazione**

Una classe della scuola professionale visita la vostra azienda. Spiegate ai visitatori il modo di funzionamento della riempitrice.

- a. Citate il nome dei diversi elementi e fornite delle informazioni sul modo di funzionamento della riempitrice.
- b. Secondo quale sistema funziona questa riempitrice?
- c. Quali prodotti si possono mettere in bottiglia con questo apparecchio?
- d. Quali tipi di bottiglie si possono riempire con questo equipaggiamento?
- e. Qual è la cadenza oraria di questa riempitrice?
- f. Quali altri sistemi di riempimento conoscete?
- g. Spiegate il funzionamento mostrando ai visitatori il percorso effettuato dal vino!
- h. Citate qualche vantaggio e qualche inconveniente di questa riempitrice!
- i. Mostrate la procedura di sterilizzazione della riempitrice.
- j. Come pulite questa riempitrice?
- k. Quali componenti bisogna cambiare quando si vogliono riempire delle bottiglie in tappo di sughero al posto dei tappi a vite?

## **Tema 19: Pompa enologica per vino : utilizzo e manutenzione**

### **Situazione**

Il vostro responsabile vi domanda di esaminare l'acquisto di una nuova pompa a vino. Vi dice che deve essere polivalente. Descrivete i tipi di pompa e fornite delle informazioni sulle loro possibilità d'utilizzo.

- Come si chiamano i tipi di pompa qui presenti?
- Quali di queste pompe hanno un flusso regolare e continuo?
- Perché questo è un fattore importante?
- Quali pompe sono auto-adescenti?
- Quali pompe necessitano di una protezione nei confronti del funzionamento a secco?
- Come si pulisce questa pompa?
- Quale attacco elettrico è necessario per questa pompa?
- Quali sono le rese orarie delle pompe che conoscete?
- Come si regola la portata?

Potete acquistare una pompa d'occasione. Smontate il corpo della pompa A e citate gli elementi che la compongono.

- Quali sono i pezzi d'usura di questa pompa?
- Da cosa si riconosce la loro usura?
- A cosa bisogna fare attenzione in modo da utilizzare una pompa in modo professionale?

### **Risorse**

Equipaggiamenti

## **Tema 20: Rimpiazzo di un tubo flessibile**

### **Situazione**

Un tubo flessibile è difettoso. Staccate i raccordi e rimpiazzate il tubo difettoso con uno nuovo utilizzando i vecchi raccordi.

### **Ressources**

Flexible neuf, brides neuves, outillage, établi, etc.

## **Tema 21: Rimpiazzo di cartucce filtranti**

### **Situazione**

Il filtro è intasato/esaurito e per questa ragione è necessario rimpiazzare le cartucce esistenti.

### **Ressources**

Filtre, modules, joints, outillage

## **Tema 22: Manutenzione della pompa**

### **Situazione**

La portata della pompa è inferiore al solito. Bisogna smontare il corpo della pompa e rimpiazzare i pezzi usurati con dei nuovi.

### **Ressources**

Pompe, pièces de rechange: p. ex. palettes neuves, stator neuf, membrane neuve, etc.; outillage, gants

## **Tema 23: Modifica della riempitrice per adattarla a un nuovo modello di bottiglia**

### **Situazione**

La riempitrice deve essere adattata a un altro modello di bottiglia, per esempio una bottiglia con tappo in sughero a seguito di un utilizzo con una bottiglia con tappo a vite.

### **Risorse**

Riempitrice, becchi/rubinetti, tutti i pezzi da sostituire, attrezzi

## **Tema 24: Regolazione dell'etichettatrice**

### **Situazione**

L'etichettatrice deve essere adattata a un altro modello di bottiglia e a un altro formato di etichetta.

### **Ressources**

Préparer toutes les pièces à remplacer et l'outillage nécessaire

## **Tema 25: Manutenzione dei macchinari di vendemmia e di cantina**

### **Situazione**

Poco prima dell'autunno, vi si incarica di procedere alla manutenzione e alla preparazione di tutti i macchinari di vendemmia e di cantina.

### **Risorse**

Libretti di istruzione

Piani di manutenzione

## **Tema 26: Indicare le misure di prevenzione degli incidenti**

### **Situazione**

Fate una visita guidata della cantina indicando i pericoli potenziali delle differenti fasi di vinificazione. Indicate delle misure appropriate per evitare gli incidenti.

## **Tema 27: Spiegare le installazioni di sicurezza**

### **Situazione**

Indicate come si misura il tasso di CO<sub>2</sub> in autunno e come lo si evacua dalla cantina.