

Procedura di qualificazione

**Cantiniere AFC**

**Conoscenze professionali orali**

**Ambito di competenza:** Meccanizzazione

**Riferimento:** WT\_D\_Mécanisation\_o

## VERSIONE DEL CANDIDATO

### Direttive sulle situazioni di esame

L'esame orale dura 20 minuti e comprende 3 domande. Per ogni esame, il candidato/a dispone di 20 minuti di preparazione.

- Per ogni domanda, è prevista una **durata di 6 – 7 minuti circa per la risposta**.
- Se necessario, gli esperti possono porre delle domande supplementari che saranno notate sul verbale dell'esame.
- **Ogni domanda** è valutata con una nota da 1 a 6. La nota dell'esame è la media delle tre note parziali, arrotondata al mezzo punto.
- I mezzi ausiliari devono essere preparati in funzione delle domande.

**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://agri-job.ch).**

## **Soggetto 1: Prevenzione e tecnica in cantina durante la vendemmia**

### **Situazione**

Vien assunto un nuovo apprendista e il vostro responsabile vi domanda di consigliarlo riguardo la prevenzione di incidenti e i rischi possibili in cantina. Non è figlio di agricoltori e non ha nessuna idea dei pericoli specifici legati al mestiere.

1. Gli spiegate i rischi legati alle fermentazioni, le situazioni particolarmente pericolose e i comportamenti corretti da adottare.
2. Gli spiegate il percorso dell'uva dal rimorchio fino alla vasca (bianco e rosso). Per ogni tappa elencate i rischi specifici legati ai macchinari ed equipaggiamenti e gli spiegate le conseguenze potenziali legate a un possibile incidente.

## **Soggetto 2: Tipi di diraspatrici**

### **Situazione**

Dovete equipaggiare la cantina di una nuova diraspatrice ed esitate tra i due modelli esistenti.

1. Quali sono?
2. Quali sono gli scopi della diraspatura?
3. Quali sono i vantaggi e gli inconvenienti dei due sistemi?

### **Soggetto 3: Vasche (resina epossidica)**

#### **Situazione**

La resina epossidica era largamente impiegata e ancora oggi di tanto in tanto la si ritrova in alcune cantine.

1. Cos'è la resina epossidica?
2. Quando è impiegata?

## **Soggetto 4: Tipi di torchi**

### **Situazione**

Esistono ancora sul mercato e in diverse cantine differenti tipi di torchi dalle caratteristiche specifiche e peculiari ad ognuna.

1. Quale permette di lavorare alla pressione inferiore?
2. Come torchiate una vendemmia con questo tipo di torchio per ottenere un ottimo risultato?

## **Soggetto 5: Sistemi di pompe**

### **Situazione**

Durante una visita un cliente è interessato alle installazioni tecniche della vostra azienda.

a) Citate e spiegate il principio di tre differenti sistemi di pompe per il trasporto dell'uva pigiata e diraspata. Spiegate pure i vantaggi e gli inconvenienti di queste pompe.

b) Citate degli accessori che possono venir montati su una pompa per il vino o per la vendemmia. Spiegate il loro scopo.

## **Soggetto 6: Sfecciamento**

### **Situazione**

Un cliente desidera ampliare le sue conoscenze di vinificazione, voi citate l'operazione della sfecciatura.

Quali sono i differenti sistemi di sfecciamento (debouillage) e i loro principi? Spiegate pure i vantaggi e gli inconvenienti.

## **Soggetto 7: Torchi: inconvenienti**

### **Situazione**

Il vostro datore di lavoro desidera ingrandire la sua azienda. Discutete insieme dell'installazione di torchiatura che deve acquistare.

- Citate 4 tipi di torchio presenti sul mercato
- Citate il o gli inconvenienti per ognuno dei modelli.



## **Soggetto 8: Vasche; cura alle botti di legno vuote, barriques**

### **Situazione**

Avete un nuovo apprendista, vi trovate nella cantina di fermentazione dove sono presenti delle botti e delle barriques. Dovete spiegare al vostro apprendista:

Quali sono i lavori che si effettuano sui contenitori vuoti in legno in modo da poterli riutilizzare?

## **Soggetto 9: Filtri**

### **Situazione**

Citate due sistemi per la filtrazione della feccia e il loro funzionamento.

## **Soggetto 10: Botti e Tini**

### **Situazione**

Prevedete di acquistare delle botti di legno per la vostra azienda.

Citate vantaggi e inconvenienti dei contenitori in legno.

## **Soggetto 11: Vasche; equipaggiamenti**

### **Situazione**

Desiderate equipaggiare la vostra cantina di una nuova batteria di vasche.

Elencate l'equipaggiamento minimo di una vasca (minimo 3) e gli eventuali accessori che si possono ritrovare (minimo 4). Spiegare a cosa servono gli accessori elencati.

## **Soggetto 12: Svinatura**

### **Situazione**

Quali sono i differenti sistemi di svinatura dei rossi (minimo 4)?

Elencate due vantaggi e due svantaggi per sistema.

## **Soggetto 13: Manutenzione; prodotti chimici**

### **Situazione**

Quando si lavora con delle vasche in acciaio bisogna tenere in considerazione diversi punti, soprattutto per quanto concerne i prodotti per la manutenzione delle vasche.

- a) Qual è l'influenza e l'impiego dei seguenti prodotti chimici sull'acciaio inossidabile?
- b) Come agiscono sull'acciaio inox i seguenti prodotti: soda caustica, acido citrico, prodotti clorati?

## **Soggetto 14: Trasporto della vendemmia**

### **Situazione**

Dopo il sondaggio e la pesatura, come si trasporta l'uva diraspata? (citate 4 sistemi che si possono ritrovare nelle cantine).

### **Risorse**

- Calcolatrice

## **Soggetto 15: Manutenzione**

### **Situazione**

Da un anno all'altro, citate almeno 5 cure che potete apportare al materiale o agli equipaggiamenti di vendemmia.



## **Soggetto 16: Vasche; materiali**

### **Situazione**

1. Citate i 4 materiali più impiegati per la costruzione delle vasche.
2. Quali sono i vantaggi e gli svantaggi delle vasche in acciaio inox e in ferro smaltato?

## **Soggetto 17: Torchi verticali**

### **Situazione**

Perché si dice che i torchi verticali eseguono un lavoro di miglior qualità, mentre poi nella realtà vengono molto poco utilizzati e per quali ragioni? (4 ragioni)

## **Soggetto 18: Manutenzione; imbottigliatrice**

### **Situazione**

Da una imbottigliatrice all'altra, quali sono le manutenzioni che effettuate regolarmente per un'imbottigliatrice?

## **Soggetto 19: Filtrazione**

### **Situazione**

Citate tre tipi di filtri che si possono impiegare per una filtrazione di finizione, in seguito paragonateli illustrando i loro vantaggi ed inconvenienti (minimo 3 criteri per filtro).

## **Soggetto 20: Imbottigliamento**

### **Situazione**

Spiegate ad un nuovo apprendista 3 tipi di riempitrici e il loro principio di funzionamento.

Citate al minimo due caratteristiche per ognuna.

## **Soggetto 21: Macerazioni dei rossi**

### **Situazione**

La macerazione dei rossi può effettuarsi manualmente o automaticamente attraverso degli equipaggiamenti appositi.

- a) Citate e descrivete 5 sistemi differenti
- b) Citate 2 sistemi automatici descrivendone i vantaggi e gli svantaggi (minimo tre).

## **Soggetto 22: Barriques**

### **Situazione**

Durante una riunione con l'enologo e il vostro responsabile, viene deciso di aumentare la gamma dei prodotti. Si riflette sull'impiego di un nuovo vitigno rosso da affinare in barrique, quindi un vino strutturato e atto all'invecchiamento. Le vostre conoscenze possono influenzare la discussione relativa alla scelta della barrique giusta da impiegare.

- a) Quali tipologie di legno sono raccomandate per la fabbricazione delle barriques per questo tipo di vino?
- b) Quali sono le regioni che principalmente producono le barriques?
- c) In quale maniera il tonnelliere può influenzare gli effetti prodotti dal fusto sul vino ?
- d) Spiegate il processo di fabbricazione delle barriques

## **Soggetto 23: Acciaio inox**

### **Situazione**

Il vostro responsabile riflette sulla possibilità di riprendere le vigne di suo zio che tra poco va in pensione e non ha eredi. In caso affermativo vuole però equipaggiarsi di nuove vasche. Le possibilità sono differenti, ma gli piacerebbe avere delle vasche in acciaio inox.

a) Con quali argomentazioni appoggereste la scelta per l'acquisto di vasche in acciaio inox?

b) Sviluppate punto per punto tenendo presente anche la vinificazione del vino.



## **Soggetto 24: Vasche in acciaio**

### **Situazione**

Il vostro responsabile vorrebbe acquistare delle nuove vasche in acciaio inox per la vinificazione e l'affinamento dei vini. Per soddisfare ambedue le necessità, dovete consigliargli riguardo i differenti tipi di inox disponibili sul mercato.

- a) Quali sono i differenti tipi di inox sul mercato e qual è la loro composizione?
- b) Quali tipi di finizione esistono?
- c) Descrivete i vantaggi e gli inconvenienti per ogni qualità.

## **Soggetto 25: Gestione delle temperature**

### **Situazione**

La cantina per la quale lavorate è abbastanza vecchiotta e i locali dove si svolge la vinificazione sono ormai inadatti. Per poter migliorare la situazione siete quindi chiamati in causa.

- a) A quali temperature si svolgono la FA e la FML ?
- b) Quali sono gli interventi indispensabili a livello termico per il buon svolgimento della FA e della FML ?
- c) Quali sono i differenti sistemi di raffreddamento e riscaldamento?
- d) Quali soluzioni per conservare il calore?
- e) Quali tipi di scambiatori conoscete?

## **Soggetto 26: Lubrificazione**

### **Situazione**

La vendemmia è terminata. Dovete pulire il materiale ed effettuare la manutenzione annuale in modo da poterle poi immagazzinare e ordinare fino alla prossima vendemmia.

- a) Per la lubrificazione di catene, ingranaggi, nastri di trasporto, parti meccaniche, ... quali tipi di lubrificante utilizzate?
- b) In quali rischi s'incorre se si utilizzano dei lubrificanti non alimentari?
- c) Quali sono le differenti viscosità da impiegare e per quale macchinario e perché?

## **Soggetto 27: Manutenzione dei macchinari**

### **Situazione**

Un nuovo collaboratore è assunto in cantina, dovete spiegargli il funzionamento e la cadenza d'utilizzo e la manutenzione corrente dei macchinari di cantina.

Quali sono i punti da controllare, da ingrassare regolarmente e con quale frequenza per:

- a) le pompe
- b) la riempitrice
- c) l'etichettatrice
- d) la tappatrice, l'incapsulatrice
- e) i filtri

## **Soggetto 28: Piano di manutenzione**

### **Situazione**

Se vi diplomerete con successo, sarete promossi a responsabile del posto d'imbottigliamento per l'impresa che vi impiega. Vi viene domandato di creare un piano di manutenzione/gestione delle macchine di confezionamento (pompe, filtri, riempitrice, tappatrice e incapsulatrice).

Citate i punti di manutenzione correnti (1 volta alla settimana) e non correnti (1 volta all'anno) per le differenti installazioni.

## **Soggetto 29: Gas tossico**

### **Situazione**

Degli impiegati temporanei vi aiutano durante il periodo di vendemmia. Sono però delle persone non qualificate e non conoscono i rischi inerenti ai gas di fermentazione.

- a) Quale gas è particolarmente pericoloso per la vita umana?
- b) Come si comporta questo nell'aria ambiente? Nel corpo umano?
- c) Come si può evacuare questo gas?
- d) In quali situazioni ne siamo particolarmente esposti?
- e) Quali sono i mezzi a disposizione per misurare questo gas?
- f) Quali sono le caratteristiche sensoriali di questo gas?

## **Soggetto 30: Lavori di cantina**

### **Situazione**

Un nuovo apprendista arriva in cantina. Il suo primo lavoro consiste nel travasare un vino da una vasca all'altra. Dovete spiegargli la manovra.

- a) Spiegate perché bisogna togliere il tappo che serve per chiudere in cima la vasca
- b) Quali sono le conseguenze se dimentichiamo di farlo?

## **Soggetto 31: Pulizia prodotti chimici**

### **Situazione**

Dopo la vendemmia, siete incaricati di effettuare la pulizia e disinfezione dei torchi. Disponete di un prodotto alcalino-clorato ad alta concentrazione.

Quali sono le precauzioni da prendere per:

- a) della diluizione in acqua prima del suo utilizzo
- b) l'utilizzo in luogo chiuso? (torchio, interno)
- c) una proiezione del prodotto puro o diluito sulla pelle o negli occhi?



## **Soggetto 32: Stoccaggio dei prodotti**

### **Situazione**

In vista di un controllo, siete incaricati di mettere in ordine i differenti prodotti in cantina.

In quale luogo stoccate i seguenti prodotti e quali precauzioni adottate:

- a) i prodotti di laboratorio
- b) i prodotti di pulizia
- c) i prodotti enologici
- d) le farine di filtrazione
- e) possiamo stoccare differenti prodotti nello stesso locale?
- f) a cosa bisogna fare inoltre attenzione?
- g) Tutti possono avere le chiavi?
- h) che cosa bisogna trovare nei luoghi di stoccaggio?

## **Soggetto 33: Sicurezza sul lavoro**

### **Situazione**

Durante la visita di un collega, constatate che il suo cantiniere ha un gesso alla mano. Vi spiega che è caduto da una scala.

Spiegategli

- a) quali misure di sicurezza bisogna prendere quando si utilizza una scala o una passerella.
- b) le precauzioni nei confronti della possibilità di scivolare.
- c) salita sulla scala
- e) all'interno delle vasche
- f) scivolata a causa dell'acqua, vino, mosto
- g) macchine in movimento, quali sono pericolose?

## **Soggetto 34: Formazione di sicurezza**

### **Situazione**

Uno stagista si unisce al gruppo di cantina. Sarà presente per un anno, ovvero durante un ciclo completo di vinificazione.

Spiegategli i rischi legati ai differenti periodi del mestiere in relazione con l'ambiente e le installazioni durante:

- a) vendemmia
- b) fermentazioni
- c) periodo di stabilizzazione fisica
- d) filtrazioni
- e) consumo/degustazione
- f) trattori, veicoli, muletti elevatori
- g) imbottigliatrice
- h) laboratorio

## **Soggetto 35: Materiali per le vasche**

### **Situazione**

Lavorate per una tonnelleria ed effettuate dunque dei lavori in differenti cantine su più tenute. Ogni cantina è equipaggiata in modo differente.

Dovete riconoscere i materiali di costruzione delle vasche per poter effettuare gli interventi necessari.

- a) Citate i principali materiali utilizzati per le vasche
- b) Quali sono le manutenzioni essenziali per il loro utilizzo?
- c) Quali sono i rischi legati a una cattiva manutenzione ?

## **Soggetto 36: Costi di utilizzo dei macchinari**

### **Situazione**

Siete incaricati di analizzare i costi di utilizzo dei macchinari sul posto di lavoro.

Per necessità di razionalizzazione, cosa consigliate per abbassare o eliminare completamente i costi relativi alla linea d'imbottigliamento?

## **Soggetto 37: Macchinari in comune**

### **Situazione**

I macchinari nella vostra azienda sono sovradimensionati a causa di una cessione di proprietà che ha ridotto notevolmente la superficie lavorata.

Potete considerare l'utilizzo dei vostri macchinari con terze persone?

Descrivetene i vantaggi e gli svantaggi riguardo all'utilizzo in comune di:

- a) i torchi
- b) il filtro rotativo sottovuoto
- c) il filtro ad alluvionaggio continuo
- d) l'imbottigliatrice/etichettatrice.

## **Soggetto 38: Installazioni frigorifiche**

### **Situazione**

Durante la stabilizzazione fisica, dovete monitorare l'evoluzione delle temperature delle differenti vasche e controllare il buon funzionamento dei gruppi frigoriferi.

- a) spiegate come funziona un climatizzatore (per raffreddare)
- b) come funziona una piastra di raffreddamento
- c) un'intercapedine
- d) a cosa serve un termostato?

## **Soggetto 39: Stabilizzazione fisica**

### **Situazione**

Il vostro responsabile decide di equipaggiare la cantina con dei sistemi che permettano di gestire in modo più appropriato le temperature e permettano di svolgere al meglio la stabilizzazione fisica. Vi chiede un consiglio.

- a) indicargli le differenti soluzioni possibili.
- b) Cosa potrebbe essere modificato per migliorare la FA?



## **Soggetto 40: Rischi dell'alcol**

### **Situazione**

Sorprendente frequentemente uno dei vostri colleghi a consumare dell'alcol di nascosto.

- a) Cosa potete consigliargli in merito?
- b) quali sono i rischi legati a un abuso di alcol?

## **Soggetto 41: Costi della messa in bottiglia**

### **Situazione**

Il vostro responsabile vuole conoscere i suoi costi di produzione. Vi domanda di calcolare i costi riguardo alla linea d'imbottigliamento.

- a) Quali sono i costi inerenti a questo tipo d'installazione?
- b) Come caricare questi costi sul prezzo della bottiglia?