

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione",
Componente 1 "Politiche per il lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione",
finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU**

Addetto alla vinificazione



Tipologia formazione: Percorso lungo	Settore Economico-Professionale (SEP) - Produzioni alimentari	EQF: 2
Titolo d'accesso: Assolvimento dell'obbligo di istruzione		
Durata formazione teorica: 240 ore di formazione aula e laboratorio		
Durata minima stage in impresa: 160 ore presso aziende del settore		

Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato/certificazione delle competenze

Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive

A seguito di una attenta analisi di contesto, espletata nell'ambito della rete di aziende vitivinicole è emerso un aumentato fabbisogno formativo e occupazionale di settore, anche a seguito della fase post pandemica.

Descrizione profilo professionale

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 spedizione della materia prima/materiali/merci. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole.

Per informazioni



0971-51621



info@ialbasilicata.it