

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzo "Produzione bevande"

Curvatura regionale "Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto"

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 "Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005"

COMPETENZA RICORSIVA 1

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni

Compiti operativi	livello di autonomia ¹				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte ²	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la scheda tecnica e le documentazioni di appoggio (schede tecniche, distinta dei materiali)					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della scheda tecnica				
					✓ Comprensione della documentazione di appoggio				
<input type="checkbox"/> Pianificare le fasi di lavoro secondo le indicazioni della scheda tecnica e della documentazione di appoggio, nonché sulla base delle istruzioni ricevute dal responsabile					✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle istruzioni ricevute per predisporre le diverse fasi di lavorazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto delle procedure e del sistema di qualità aziendali				
					✓ Pianificazione delle fasi di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Organizzare il proprio lavoro sulla base delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione e condivise con il responsabile					✓ Rispetto delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione				
					✓ Organizzazione del lavoro attraverso la condivisione con il proprio responsabile [Valutare il risultato dell'azione]				

¹ 0= ASSISTE; 1= COLLABORA ALL'ESECUZIONE; 2= ESEGUE SECONDO LE INDICAZIONI E CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE; 3= ESEGUE IN AUTONOMIA CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE

² Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA RICORSIVA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare il programma di lavoro e la documentazione di appoggio (scheda tecnica, indicazioni/procedure previste) per individuare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della documentazione di appoggio				
					✓ Rispetto delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la disponibilità di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari, e materiali per le lavorazioni previste dal programma di lavoro					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione in laboratorio/magazzino di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali da impiegare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali mancanti al responsabile e collaborare all'individuazione di soluzioni alternative					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Segnalazione di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari mancanti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Collaborazione all'individuazione di soluzioni alternative. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre e verificare l'impostazione degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste dal piano					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Predisposizione (montaggio, impostazione, programmazione ecc.) e verifica degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le				

COMPETENZA RICORSIVA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					lavorazioni previste. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare al responsabile eventuali non conformità nel funzionamento dei macchinari, degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Segnalazione delle eventuali non conformità secondo le procedure aziendali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili secondo le scadenze previste dal programma di manutenzione					✓ Comprensione del programma di manutenzione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Esecuzione della manutenzione ordinaria secondo le scadenze del programma [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Applicare il metodo di conservazione richiesto					✓ Comprensione del procedimento di conservazione del prodotto				
					✓ Comprensione della terminologia di settore				
<input type="checkbox"/> Eseguire la sanificazione di bottiglie e contenitori, controllando gli effettivi tempi di riscaldamento, le temperature raggiunte e i reagenti/materiali utilizzati					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Controllo dei tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte				
					✓ Controllo dei reagenti/materiali utilizzati				
					✓ Sanificazione di bottiglie e contenitori [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il riempimento/dosaggio delle confezioni utilizzando attrezzature idonee alla tipologia di prodotto da confezionare e del contenitore utilizzato (es. operazioni di imbottigliamento con bottiglie in vetro e bag in box ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Riempimento/dosaggio delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari idonei alla tipologia del					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
prodotto, al materiale e alle dimensioni della confezione					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire l'etichettatura parziale o definitiva del prodotto predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti per garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Etichettatura parziale o definitiva del prodotto. [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire lo stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti, nel rispetto delle indicazioni ricevute e delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 1
Eeguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione della commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute				
<input type="checkbox"/> Stoccare e conservare le materie prime nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Valutare la qualità delle materie prime verificando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami visivi e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche					✓ Stoccaggio e conservazione delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione delle prove di controllo				
					✓ Comprensione dei valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
				✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo					
				✓ Valutazione della qualità delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]					

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
PRODUZIONE DEL VINO									
<input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo e quantitativo delle materie prime					✓ Comprensione degli aspetti qualitativi delle materie prime				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili				
<input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di pigia-diraspatura, macerazione, svinatura, pressatura delle bucce e travaso sulla base della tipologia di vino					✓ Esecuzione del controllo degli aspetti qualitativi e quantitativi delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
<input type="checkbox"/> Compiere la fermentazione primaria in base alle specifiche di vinificazione					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione delle operazioni di pigia-diraspatura, macerazione, svinatura, pressatura delle bucce e travaso sulla base della tipologia di vino [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprendere le specifiche di vinificazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Esecuzione della fermentazione primaria [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> In caso di vini liquorosi o fortificati aggiungere gli ingredienti previsti (distillati, mosti concentrati, zucchero, aromatizzanti)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione degli ingredienti peculiari per la tipologia di vino ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili ✓ Utilizzo di distillati, mosti concentrati, zucchero, aromatizzanti ✓ Aggiunta di ingredienti peculiari per la produzione di vini liquorosi o fortificati [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Eseguire i trattamenti, se necessari, di stabilizzazione (tartarica e proteica), di chiarificazione e di filtrazione					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere i dosaggi dei diversi coadiuvanti ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili 				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo coadiuvanti nei dosaggi stabiliti				
					✓ Esecuzione dei trattamenti di stabilizzazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione dei trattamenti di chiarificazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esecuzione dei trattamenti di filtrazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compiere la fermentazione malolattica, se prevista					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Esecuzione della fermentazione malolattica [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la raccolta delle vinacce e delle fecce negli appositi contenitori destinati alle distillerie e dei raspi					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Raccolta delle vinacce e delle fecce destinate alle distillerie [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presidiare la maturazione del vino in botti di legno/acciaio/cemento a					✓ Comprensione dei diversi materiali adatti alla maturazione del vino				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
seconda del tipo di vino e della scelta dell'enologo					✓ Comprensione della temperatura e dei tempi di maturazione in base al tipo di vino e alle scelte enologiche				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili				
					✓ Monitoraggio della temperatura e della durata del processo di maturazione [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Presidio della maturazione del vino [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie					✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli				
					✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Allestire gli spazi espositivi e curarne l'ordine e la pulizia, secondo le indicazioni specifiche ricevute e le caratteristiche merceologiche dei prodotti					✓ Comprensione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti e dell'identità del brand				
					✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di attrezzature, strumenti e macchinari				
<input type="checkbox"/> Preparare la merce per l'esposizione realizzando l'etichettatura e la codifica dei prodotti (codice a barre, prezzo, eventuale dispositivo antitaccheggio ecc.) in base alle indicazioni fornite dal responsabile					✓ Allestimento, riassetto e pulizia degli spazi espositivi [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di attrezzature, strumenti e macchinari				
<input type="checkbox"/> Disporre i prodotti negli spazi espositivi in base alle loro caratteristiche merceologiche e al merchandising (Layout, visual display, corner e punti display ecc.)					✓ Etichettatura e codifica dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti e dell'identità del brand				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Disposizione dei prodotti negli spazi espositivi secondo i criteri merceologici e di merchandising [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Predisporre l'allestimento vetrinistico curandone l'aggiornamento attraverso operazioni di sostituzione/posizionamento della merce (<i>visual merchandising</i>)					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei criteri di <i>visual merchandising</i> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Allestimento/aggiornamento dello spazio della vetrina [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Organizzare l'area di vendita mettendo in evidenza le promozioni proposte (disporre cartelli pubblicitari e informativi, cosiddette isole promozionali) secondo le indicazioni e le direttive del responsabile					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Organizzazione dell'area di vendita attraverso la disposizione di cartelli pubblicitari e informativi [Valutare il risultato dell'azione] 				
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle indicazioni e dei criteri forniti dal responsabile e delle tecniche per la rotazione degli articoli 				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Ruotare i prodotti in esposizione secondo i criteri indicati dal responsabile					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti				
					✓ Rotazione dei prodotti secondo quanto indicato dal responsabile [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Individuare i prodotti mancanti, prelevarli dal magazzino e rifornire gli scaffali/banchi vendita, anche con l'utilizzo di dispositivi digitali, per l'identificazione, tracciabilità, riassortimento e registrazione della merce					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di attrezzature, strumentazione e dispositivi, anche digitali, per il trattamento e archiviazione dati/informazioni				
					✓ Individuazione dei prodotti mancanti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rifornimento di scaffali/banchi vendita [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Utilizzo di dispositivi digitali per l'identificazione, tracciabilità, riassortimento e registrazione della merce [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Compilare l'ordine dei prodotti mancanti anche, laddove è possibile, con l'utilizzo di dispositivi digitali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti, anche digitali, ove possibile ✓ Compilazione dell'ordine dei prodotti mancanti [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Confezionare la merce, sulla base delle specifiche indicate, adottando le tecniche e le modalità di imballaggio e <i>packaging</i> più appropriate					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Confezionamento del prodotto secondo la tipologia, le tecniche e le modalità più appropriate [Valutare il risultato dell'azione] 				
<input type="checkbox"/> Supportare la promozione e la cura dei servizi di vendita <i>on line</i> mediante l'utilizzo di applicativi per l' <i>e-commerce</i>					<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione e reperimento di informazioni relativamente alle caratteristiche e all'utilizzo dei prodotti da proporre e promuovere a distanza (mediante chat o social media, mail, sito web, blog) ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo degli applicativi <i>e-commerce</i> ✓ Supporto della promozione dei servizi di vendita a distanza [Valutare il risultato dell'azione] 				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Supportare l'organizzazione e la promozione di eventi enoturistici anche mediante l'utilizzo di applicativi digitali					✓ Comprensione delle informazioni ricevute per l'organizzazione dell'evento e la sua promozione anche mediante chat o social media, mail, sito web, blog ecc.				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo degli applicativi gestionali/digitali per l'organizzazione e la promozione dell'evento				
					✓ Supporto all'organizzazione e alla promozione dell'evento enoturistico [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare il piano colturale					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione del piano colturale				
<input type="checkbox"/> Pianificare le operazioni colturali (semina, concimazioni ecc.)					✓ Rispetto delle esigenze di sito e le condizioni climatiche				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Pianificazione delle operazioni colturali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Valutare la gestione delle acque superficiali (pericolo di erosione, presenza di scoline ecc.)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Valutazione della gestione delle acque superficiali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Preparare il terreno per la coltivazione (es. fresatura, aratura, vangatura) utilizzando strumenti, attrezzature e macchinari manuali/meccanici					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari manuali/meccanici				
					✓ Preparazione del terreno per la coltivazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Iniziare/proseguire il ciclo colturale delle diverse varietà di vigna (pianta arborea)					✓ Comprensione delle diverse varietà di vigna (pianta arborea)				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Avvio del ciclo colturale [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Installare impianti di sostegno e protezione del vigneto					✓ Comprensione delle diverse tipologie di impianti di sostegno e protezione del vigneto				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Installazione di impianti di sostegno e protezione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione]				
☐ Identificare le principali sintomatologie del vigneto					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle specificità delle sintomatologie del vigneto				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature				
✓ Identificazione delle principali sintomatologie [Valutare il risultato dell'azione]									
☐ Strutturare il piano di difesa fitosanitaria del vigneto (agricoltura biologica, convenzionale e integrata)					✓ Comprensione dei prodotti fitosanitari in base al piano di difesa per l'agricoltura biologica, convenzionale e integrata				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Utilizzo di dati meteo, temperatura e valutazione dello stadio fenologico della pianta				
					✓ Strutturazione del piano di difesa fitosanitaria [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Preservare le vigne da agenti biotici e abiotici mediante l'utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e della tipologia di agricoltura					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di forme specifiche di lotta ad agenti biotici e abiotici				
					✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature per la distribuzione di antiparassitari				
					✓ Utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati nel rispetto degli equilibri ambientali, del consumatore e della tipologia di agricoltura				
					✓ Effettuazione del trattamento fitosanitario [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Preservazione delle vigne da agenti biotici e abiotici [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Gestire le erbe infestanti (eliminazione meccanica/chimica)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Utilizzo di prodotti chimici				
					✓ Gestione delle erbe infestanti [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Irrigare il vigneto, mediante impianto irriguo automatizzato o manualmente se necessario					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Irrigazione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Concimare il vigneto mediante l'impiego di prodotti adeguati					✓ Comprensione della tipologia di prodotti da concimazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Utilizzo di prodotti da concimazione adeguati				
					✓ Concimazione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire operazioni di potatura secca/verde al vigneto					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Potatura secca/verde al vigneto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare la raccolta (manuale e non) dei prodotti					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Raccolta dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Effettuare operazioni colturali per la riproduzione delle viti					✓ Comprensione delle specificità di riproduzione delle viti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Riproduzione di viti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Raccogliere i residui vegetali eliminati e conferire in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di conferimento dei rifiuti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Raccolta del materiale vegetale di risulta e successivo conferimento in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero [Valutare il risultato dell'azione]				