

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

✓ RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

X4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

TECNICO SPECIALIZZATO DELLA VINIFICAZIONE

A.4. Inquadramento livello EQF

LIVELLO 4

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

02 Produzioni alimentari

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.02.06.01 (ex ADA.2.152.473) - Produzione di vino

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d
 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini da tavola e v.p.q.r.d
 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
 11.04.00 Produzione di altre bevande non fermentate e non distillate

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	UC 1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC 2 - Esercitare la professione di tecnico specializzato della vinificazione
Gestire il sistema cliente	UC 3 - Gestire le relazioni e la comunicazione con clienti e fornitori
Produrre beni/erogare servizi	UC 4 - Definire le strategie dell'impresa vitivinicola
	UC 5 - Organizzazione e coordinamento delle attività di vinificazione
Gestire i fattori produttivi	UC 6 - Gestire le scorte e gli approvvigionamenti della cantina
	UC 7 - Gestire il personale della cantina
	UC 8 - Promuovere il rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza sul lavoro
	UC 9 - Garantire la qualità del processo di produzione del vino

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza consente di acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA,

	APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. • Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. • Format tipo di contratto. • Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.
Abilità minime	<p>Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata. • Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto. <p>Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 2 “Esercitare la professione di tecnico specializzato della vinificazione”
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza consente di acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche del settore vitivinicolo e alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell'ambito del processo di produzione del vino, le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di tecnico specializzato della vinificazione (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.

	Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di tecnico specializzato della vinificazione.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del settore di produzione del vino, nuove tecnologie, normativa. • Responsabilità civile e penale connessa all'attività di Tecnico specializzato della vinificazione. • Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di tecnico specializzato della vinificazione. • Aspetti etici e deontologici. • L'attività di tecnico specializzato della vinificazione. • Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA. • CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
Abilità minime	<p>Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di Tecnico specializzato della vinificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della vinificazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. • Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra sé e le altre risorse operative nel contesto lavorativo. • Identificare la propria strategia di attività professionale sostenibile come Tecnico specializzato della vinificazione. <p>Definire le condizioni della prestazione professionale di Tecnico specializzato della vinificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del cliente. Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili. • Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA. – • Conoscere e applicare i codici deontologici - compresi quelli individuati dalla pratica comune - durante l'attività professionale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e gestire gli obblighi dell'attività professionale del Tecnico specializzato della vinificazione.
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC3 “Gestire le relazioni e la comunicazione con clienti e fornitori”
Macroprocesso di riferimento	Gestire il sistema cliente
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L’Unità di Competenza consente di acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione. le conoscenze di base di psicologia della comunicazione e della vendita per poter effettuare attività di commercializzazione. le conoscenze relative ai modelli di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di interlocutori e delle attività da svolgere, le conoscenze relative alla terminologia in lingua inglese (tecnica e di uso corrente) al fine di comunicare con i clienti.</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale</p>
Risultato atteso	Curare i rapporti con interlocutori interni (collaboratori) ed esterni (fornitori, clienti) all'impresa vitivinicola e gestire, ove possibile, situazioni impreviste e criticità, comunicando con il personale..
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica di settore in lingua inglese • Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita. • Metodologie e strumenti di facilitazione delle relazioni. • Tecniche di comunicazione: ascolto, restituzione. • Elementi di psicologia dell'organizzazione e dei processi negoziali. • Elementi di psicologia della comunicazione, in contesti reali e virtuali.
Abilità minime	<p>Comunicare con il cliente in lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare in lingua inglese con i clienti utilizzando il lessico proprio del settore, al fine di illustrare prodotti e affrontare criticità ove necessario <p>Gestire le dinamiche e la comunicazione all'interno del team:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre e comunicare in maniera positiva le finalità e gli obiettivi della squadra, pianificare con il team il raggiungimento degli obiettivi. • - Comunicare con i lavoratori per correggere gli errori, controllare che tutto sia in ordine. • - Gestire le dinamiche del gruppo e i conflitti. • - Ottenere attraverso le performance la fiducia e il supporto del gruppo. • - Saper gestire la leadership. <p>Comunicare in maniera efficace con le diverse tipologie di interlocutori (collaboratori, fornitori, clienti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i fattori che possono determinare situazioni di potenziale tensione nelle dinamiche organizzative; • Individuare le caratteristiche delle dinamiche relazionali e i segnali di possibile attivazione di conflitti. • Definire e porre in atto comportamenti di integrazione rivolti a favorire gli interessi dell'impresa ed un ambiente positivo in cantina. • Riconoscere le varie tipologie di interlocutori ed utilizzare codici e modalità di interazione diversi, a seconda delle loro caratteristiche.
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 4 UC “Definire le strategie dell’impresa vitivinicola”
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/erogare servizi
Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L’Unità di Competenza permette di acquisire le conoscenze in materia di analisi del mercato utili alla lettura e all’interpretazione del contesto di riferimento al fine di essere in grado di effettuare una corretta analisi di mercato, le conoscenze in materia di nuove tendenze di settore, con particolare riguardo ai prodotti ed all’evoluzione tecnologica delle apparecchiature e degli strumenti per la produzione del vino al fine di essere in grado di formulare un’offerta coerente alle tendenze evolutive del mercato, le conoscenze in materia di modalità e tecniche per la realizzazione di una strategia di promozione dei propri prodotti, applicandoli con esercitazioni pratiche</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA,</p>

	APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale
Risultato atteso	Supportare la gestione aziendale nella definizione del piano strategico dell'impresa viti-vinicola tenendo conto del suo posizionamento all'interno del mercato di riferimento
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di marketing nel mercato vitivinicolo . • Principi e strumenti di analisi del mercato. • Tecniche di pricing: definizione dei prezzi di vendita e delle eventuali offerte speciali. • Elementi di pianificazione strategica.
Abilità minime	<p>Posizionare la propria azienda rispetto al sistema competitivo di riferimento, prestando attenzione all'andamento del mercato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare la propria capacità produttiva analizzando la cantina sia dal punto di vista della struttura (assetto istituzionale e organizzativo) che dalle risorse disponibili (risorse umane, strutturali e finanziarie). • Individuare il tipo di prodotti e servizi da offrire e quantificarne i costi, tenendo conto della domanda/offerta sul mercato locale sovra-locale, risorse materiali, umane ed economiche a disposizione, clientela di riferimento reale e potenziale. • Determinare, applicando adeguati metodi di calcolo, i prezzi dei prodotti e dei servizi offerti. <p>Analizzare il mercato di riferimento in termini di comparto produttivo o di servizio erogato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le variabili da rilevare e le fonti da consultare; • Decodificare i feedback del mercato di riferimento in termini evolutivi: tendenze di prodotto/servizio, logiche di cambiamento, fattori di rischio e sviluppo • Analizzare le caratteristiche delle imprese concorrenti, identificarne il sistema di offerta sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 5 “Organizzazione e coordinamento delle attività di vinificazione
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/erogare servizi

Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L'Unità di Competenza permette di acquisire conoscenze e abilità al fine di garantire l'applicazione del piano di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli secondo le normative vigenti in materia di igiene e di salvaguardia ambientale. conoscenze e abilità al fine di monitorare l'efficacia e l'adeguatezza del piano di produzione di vino da applicare con esercitazioni pratiche</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale</p>
Risultato atteso	<p>Coordinare e monitorare il lavoro svolto da tutti i collaboratori al fine di verificare la corretta esecuzione del processo produttivo del vino e dei prodotti vitivinicoli.</p>
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del processo di produzione del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità. • Normativa vigente del settore vitivinicolo. • Strumenti e tecniche di monitoraggio delle fasi produttive del vino • Caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini. • Sistemi e tecniche di produzione del vino • Tecniche e periodicità delle fasi produttive del vino • Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari.
Abilità minime	<p>Garantire l'applicazione del piano di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare le fasi di produzione del vino tenendo conto dei tempi e delle risorse umane necessarie • Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e dei macchinari da utilizzare per la produzione del vino • Predisporre i piani di riordino e pulizia delle aree di lavoro interne ed esterne alla cantina • Individuare i punti critici ove potrebbero verificarsi rallentamenti nella realizzazione delle attività in oggetto e predisporre misure preventive volte ad agevolarne il superamento <p>Monitorare e valutare la qualità del processo produttivo del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitorare l'efficacia del piano di produzione di vino –

	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'adeguatezza delle risorse umane e delle attrezzature impiegate nei processi produttivi • Monitorare i parametri qualitativi e quantitativi del processo produttivo del vino. <p>-</p>
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 6 Gestire le scorte e gli approvvigionamenti della cantina
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L'Unità di Competenza permette di acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la cantina, le conoscenze in materia di controllo della qualità dei prodotti di cantina e del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi, le conoscenze in materia di procedure operative anche con utilizzo di software applicativi per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori.</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale</p>
Risultato atteso	Gestire gli approvvigionamenti dei materiali di cantina, assicurando l'assortimento stabilito, definendo la quantità e i tempi di consegna dei prodotti.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • Modalità di gestione delle scorte: specifiche di stoccaggio, imballaggio, trasporto merci • Principali sistemi di immagazzinamento dei vini e criteri d'ordinamento. • Elementi di merceologia. • Tecniche di gestione degli assortimenti. • Tecniche di approvvigionamento prodotti. • Procedure di gestione degli ordini. • Metodi di conservazione dei vini e gestione della cantina

Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisionare le operazioni di ricezione e stoccaggio delle forniture: • Coordinare la ricezione dei materiali di cantina in entrata applicando le procedure operative in vigore. • Coordinare il deposito dei materiali di cantina in magazzino, rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. • Gestire le scorte della cantina, tenendo conto dell'inventario dell'azienda vitivinicola al fine di garantire la tracciabilità del vino: • Monitorare le scorte di prodotti dell'azienda vinicola • Effettuare l'inventario di produzione del vino • Rilevare la produzione di vino sfuso e imbottigliato e i relativi movimenti e perdite • Gestire gli approvvigionamenti dei materiali di cantina, assicurando l'assortimento stabilito: • Definire la quantità e i tempi di consegna dei materiali di cantina. • Applicare procedure di gestione degli ordini. • Controllare e coordinare l'attività dei fornitori.
-----------------------	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 7“Gestire il personale della cantina
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L'Unità di Competenza consente di le conoscenze teoriche di base in materia di organizzazione del lavoro e gestione delle risorse umane coinvolte (processo di selezione; sviluppo e valutazione; modalità di assegnazione dei compiti; etc.), le conoscenze in materia di organizzazione del lavoro al fine di poter programmare le attività di lavoro della cantina e suddividere i compiti tra gli eventuali collaboratori assegnati</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale</p>
Risultato atteso	Programmare le diverse fasi di lavoro del processo produttivo sulla base degli interventi in programma e tenendo conto delle diverse risorse professionali coinvolte e delle loro competenze.

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto. • Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo. • Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo. • Elementi e tecniche di comunicazione. • Gestione del tempo e dei fattori produttivi
Abilità minime	<p>Elaborare il planning degli interventi da realizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare gli interventi in programma e valutare, sulla scorta dei tempi necessari alla loro esecuzione, il carico di lavoro. • Programmare le proprie attività, tenendo conto del carico di lavoro complessivo e delle priorità del caso, valutando la possibilità di avvalersi del supporto di eventuali collaboratori. • Redigere report sullo stato del lavoro. <p>Gestire le risorse professionali a disposizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e identificare i compiti e le responsabilità di ogni membro del gruppo. – • Assegnare ai propri collaboratori mansioni operative e fornire indicazioni per lo svolgimento delle stesse (attività da svolgere; tempi e metodi). • Garantire che ogni membro della squadra abbia obiettivi di lavoro personali. • Incoraggiare e supportare i membri del gruppo nella realizzazione dei loro obiettivi, riconoscendo e incoraggiando la creatività e l'innovazione. Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio erogato. • Identificare i bisogni professionali.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 8 Promuovere il rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza sul lavoro
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza permette di acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori, le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione

	Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale
Risultato atteso	Favorire il rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza nell'ambito delle attività di produzione del vino.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
Abilità minime	<p>Favorire l'adozione di comportamenti volti a ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare e far adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale. • Adottare e far adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico Adottare e far adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. • Adottare e far adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 9 Garantire la qualità del processo di produzione del vino
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>L'Unità di Competenza consente di acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori e le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</p> <p>Repertorio di riferimento REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI E FORMATIVI DELLA REGIONE UMBRIA, APPROVATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1026 del 13/09/2021 ad integrazione del precedente repertorio regionale</p>

Risultato atteso	Garantire e valutare la qualità del prodotto realizzato controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione storica del sistema qualità, certificazione della qualità di sistema, normative di riferimento. • Modalità di stesura delle procedure operative degli approvvigionamenti e gestione dei fornitori. • Modalità operative di valutazione della qualità della produzione del vino. • Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica. • Aspetti di gestione della qualità nel processo di produzione del vino, verifiche ispettive e trattamento della non conformità.
Abilità minime	<p>Garantire e valutare la qualità della produzione del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e collaborare all'implementazione di un sistema di qualità. • Garantire l'applicazione dei sistemi e delle procedure di gestione della qualità con particolare riferimento alle funzioni logistica, produzione e approvvigionamenti. • Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità. • Controllare il rispetto di parametri minimi di efficienza ed efficacia relativamente a indici economici (contenimento dei costi, equilibrio finanziario, gestione dei flussi di cassa). • Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti. • Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Destinatari – partecipanti PROGRAMMA GOL, con i seguenti requisiti di accesso:

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso

A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

**Durata complessiva del percorso 270 ore di cui:
270 ore di aula e 0 di FAD**

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		2	0
2	UFC1 “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	UC 1“Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	0
3	UFC 2 - Gestire l’attività professionale di tecnico specializzato della vinificazione	UC 2 ““Esercitare la professione di tecnico specializzato della vinificazione”	8	0
4	UFC 3 - Gestione delle relazioni e comunicazione	UC 3 UC “Gestire le relazioni e la comunicazione con clienti e fornitori”	56	0
5	UFC 4 - Strategie dell’impresa vitivinicola	UC 4 “Definire le strategie dell’impresa vitivinicola”	70	0
6	UFC 5 - Gestione organizzativa del processo di produzione del vino	UC 5 “Organizzazione e coordinamento delle attività di vinificazione”	60	0
7	UFC 6 - Gestione degli approvvigionamenti di cantina	UC 6 “Gestire le scorte e gli approvvigionamenti della cantina”	28	0
8	UFC 7 - Gestione del personale della cantina	UC 7 “Gestire il personale della cantina”	16	0
9	UFC 8 Lavorare in sicurezza	UC 8 ““Promuovere il rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza sul lavoro”	16	0
10	UFC 9 - La garanzia della qualità di un processo produttivo	UC 9 “Garantire la qualità del processo di produzione del vino”	8	0
Totale			270	0

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	IRECOOP Impresa Sociale Soc. Coop.
Referente	Cognome e nome <u>Di Somma Carlo</u> Tel. 075.36091 Email disomma.c@confcooperative.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) irecoop.umbria@pec.confcooperative.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	FRONTIERA LAVORO SOC. COOP. SOC.
Referente	Cognome e nome <u>Roberta Veltrini</u> Tel. 075 5002458 Email robertaveltrini@frontieralavoro.it

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	Via della Pallotta 12 – 06136 Perugia

N. sede	2
Indirizzo	Via Cortonese, 82/c - 06127 Perugia

N. sede	3
Indirizzo	Via Cacciatori del Tevere 6 – 06012 Città di Castello

N. sede	4
Indirizzo	Via di Villa redenta, 1 -06049 Spoleto

N. sede	5
Indirizzo	Fraz. Passaggio Via Palazzetta SnC – 06084 Bettona

N. sede	6
Indirizzo	Via Branante 3/D - 05100 Terni

N. sede	7
Indirizzo	Via Branante 3/D - 05100 Terni

N. sede	8
Indirizzo	Piazza Corsica 2 – 05018 Orvieto

N. sede	9
Indirizzo	Via settevalli al I – 06126 Perugia

N. sede	10
Indirizzo	Via della Libertà 73, Fraz. Tavernelle – 06068 Panicale