

L'Agenzia Formativa CHIANTIFORM ETS (n. cod. accr. OF 0231) capofila di A.T.S con UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA, CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO, AUTOCTONA SRL, AZ. AGR. RODANO 2 DI POZZESI ENRICO, CASTELLO DI VERRAZZANO DI CAPPELLINI LUIGI GIOVANNI in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 7057 del 28/03/2024, del progetto acronimo CHIANTI IN CLASS titolo CHIANTI CLASSICO DEL FUTURO: RADICI ANTICHE, PRATICHE INNOVATIVE (codice progetto 313024) organizza il percorso formativo

## **"Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina CHIANTI IN CLASS (figura RRFP n. 132) Liv. 4 EQF MATRICOLA 2024LM0403**

***Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.***

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Chianti In Class è un percorso di formazione finalizzato al conseguimento della qualifica professionale per Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina. Il percorso formativo è articolato in una logica di filiera e di territorialità risponde alle caratteristiche della figura professionale e agli aspetti di innovazione tecnologica, economia circolare e sostenibilità che definiscono i sistemi di produzione e trasformazione enologica di alta qualità nel Chianti Classico. Il corso prevede l'utilizzo di metodi di apprendimento orientati al "learning by doing" mediante didattica laboratoriale, esperienze di stage, servizi di accompagnamento durante tutto il percorso sia in forma individuale che collettiva, attività di follow up finalizzate all'inserimento lavorativo, al fine di supportare gli allievi non solo nel processo di apprendimento ma anche nella definizione di un progetto professionale coerente ad aspettative e vocazioni personali.
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI e FINALITA' ed OBIETTIVI::</b>	I partecipanti saranno in grado di supportare efficacemente e contribuire a sviluppare la filiera enologica locale in tutte le componenti del processo di produzione vinicola. In sintesi, il percorso formativo mira a preparare tecnici altamente qualificati e pronti ad operare nel settore agroalimentare, integrando la formazione teorica con esperienze pratiche e servizi di orientamento personalizzati.
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Gli allievi e le allieve al termine del progetto acquisiranno un set di competenze tecnico professionali immediatamente spendibili e tali da consentire di svolgere con professionalità ed in autonomia i lavori di cura e conduzione del vigneto e di gestione della cantina proponendo le proprie competenze acquisite alle numerose aziende agricole territoriali.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n°600 ore totali, di cui n°122 ore di aula, n° 208 ore di laboratorio n° 22 ore di orientamento collettivo e n. 8 ore di orientamento individuale e n° 240 ore di stage in aziende del settore nel territorio della regione Toscana. Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 e/o 14-18 dal lunedì al venerdì.  UNITA' FORMATIVE: UF 1 Igiene, sicurezza ed elementi di legislazione del lavoro nella filiera vitivinicola: 20 ORE di cui AULA 8 ORE, LABORATORIO 8 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;

	<p>UF 2 Gestione del terreno, impianti e salvaguardia delle risorse idriche: 32 ORE di cui AULA 12 ORE, LABORATORIO 16 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>UF 3 Tecniche di concimazione del vigneto (tradizionali, bio e "di precisione"): 32 ORE di cui AULA 12 ORE, LABORATORIO 16 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>UF 4 Tecniche di difesa del vigneto (tradizionali, bio e "di precisione"): 32 ORE di cui AULA 12 ORE, LABORATORIO 12 ORE, VISITE DIDATTICHE 8 ORE;</p> <p>UF 5 Tracciabilità e qualità delle produzioni vitivinicole: legislazione e normative"): 32 ORE di cui AULA 20 ORE, LABORATORIO 8 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>UF 6 Tecniche di potatura del vigneto: 36 ORE di cui AULA 8 ORE, LABORATORIO 24 ORE, VISITE DIDATTICHE 4;</p> <p>UF 7 Vendemmia: programmazione, macchinari, tecniche di raccolta e conferimento: 28 ORE di cui AULA 8 ORE, LABORATORIO 16 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>UF 8 Digitalizzazione e agricoltura di precisione nei processi di produzione, controllo e gestione dell'azienda vitivinicola: 32 ORE di cui AULA 12 ORE, LABORATORIO 12, VISITE DIDATTICHE 8 ORE;</p> <p>UF 9 Processi e tecniche di fermentazione e vinificazione: 32 ORE di cui AULA 12 ORE, LABORATORIO 16 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>UF 10 Operazioni di cantina e manutenzione impianti: 36 ORE di cui AULA 8 ORE, LABORATORIO 20 ORE, VISITE DIDATTICHE 8 ORE</p> <p>UF 11 Gestione sostenibile degli scarti di lavorazione nella produzione vitivinicola: 18 ORE di cui AULA 10 ORE, LAB 4 ORE, VISITE DIDATTICHE 4 ORE;</p> <p>Stage 240 ORE;</p> <p>Accompagnamento 30 ORE (di cui 22 accompagnamento collettivo e 8 individuale)</p> <p>La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% di cui almeno il 50% di stage.</p>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15
<b>SOGGETTI DESTINATARI DELL'INTERVENTO e REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE DEGLI ALLIEVI:</b>	Compimento del 18° anno di età, inattivi, inoccupati, disoccupati. I requisiti minimi di ingresso previsti: soggetti in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno tre anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	AGOSTO 2024 - GIUGNO 2025
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO del CORSO:</b>	Aula c/o Chiantiform ETS Via della Libertà, 57 San Casciano V.P. 50026 (FI) Laboratorio c/o Via Sangallo, 43, 50028 Barberino Tavarnelle - Sambuca (FI).
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	L'esame finale consiste in una prova tecnico pratica e un colloquio relativamente alle UC (Unità di Competenza): 888 Concimazione del vigneto 890 Difesa del vigneto 891 Gestione del terreno 878 Potatura del vigneto 874 Vendemmia del vigneto 892 Operazioni di cantina
<b>TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	Al termine del percorso, finalizzato al rilascio della qualifica di Tecnico è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente

	<p>(60/100) nelle verifiche intermedie. L'esame finale consiste in una prova tecnica pratica e un colloquio utile alla certificazione finale "Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina" Liv. 4 EQF. In caso di superamento parziale dell'esame sarà rilasciato un certificato di competenza relativo alle AdA/UC di cui il candidato ha dimostrato il possesso. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale (non aver superato la percentuale minima di presenze come da regolamento della L.R. 32/2002 della DGR 988 del 2019 ss.mm.ii) o non avranno superato positivamente le prove di esame, potranno ottenere una "dichiarazione degli apprendimenti" in caso di superamento, durante il corso, delle verifiche di apprendimento di fine UF.</p>
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	<p>La richiesta dei crediti potrà essere effettuata attraverso una domanda formulata in forma di autocertificazione a cui dovranno essere allegate copie di titoli e certificazioni acquisite. Modalità di verifica dei crediti in entrata: le competenze possedute per esigere il credito saranno verificate e valutate sulla base delle evidenze documentali presentate (es. attestato di frequenza di un percorso formativo, dichiarazione di un datore di lavoro) e, in caso di necessità di specifici approfondimenti, verificate in sede di selezione, anche in modalità individualizzata, tramite un test, prova pratica o colloquio aggiuntivo. Ai sensi della DGR 988/2019 ss.mm.ii.</p>
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le domande devono essere redatte su apposito modulo scaricabile dal sito <a href="http://www.chiantiform.it">www.chiantiform.it</a> o reperibili c/o Chiantiform. CHIANTIFORM – Via della Libertà, 57 – 50026 San Casciano val di Pesa orario ufficio: dal lun. al ven. 9.00 - 13.00.</p>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<p>Domanda di iscrizione della Regione Toscana firmata e compilata. Documento di identità in corso di validità e Codice fiscale. Copia del Permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini extracomunitari. Curriculum vitae datato e firmato e supportato da documentazione formale. Attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto livello B1 per candidati non di madrelingua italiana. Qualora il candidato non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), come indicato sopra, in base al livello EQF della qualificazione da conseguire. DGR 988/19 ss.mm.ii.</p>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<p>27/06/2024 - 26/07/2024</p>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>c/o CHIANTIFORM Via della Libertà, 57 San Casciano V.P. (FI).</p> <p>Solo nel caso in cui le domande pervenute risultino superiori ai posti disponibili, gli iscritti saranno selezionati tramite Test (risposta chiusa e/o aperta e/o esercizi di completamento per un massimo di 20 items) di cultura generale/valutazione attitudinale inerente al ruolo professionale e alla filiera di riferimento. Il test ai fini della selezione avrà un peso del 70%. Il tutto sarà corredato da un colloquio motivazionale individuale (della durata massima di 20 minuti/partecipante), durante il quale verranno analizzate le motivazioni alla candidatura, l'effettiva disponibilità alla frequenza, l'interesse specifico verso la figura professionale, la sensibilità organizzativa e l'attitudine al lavoro. Il colloquio ai fini della selezione avrà un peso del 30%. I partecipanti verranno contattati all'indirizzo email fornito nella scheda di iscrizione almeno n. 5 giorni prima della selezione.</p> <p>Il progetto prevede una riserva di almeno il 50% dei posti disponibili destinati a soggetti di sesso femminile. L'accesso alle attività formative sarà subordinato alla presenza di un numero congruo di domande di candidatura, nonché al superamento delle prove di selezione (raggiungimento del punteggio minimo di ammissione).</p> <p>Il progetto prevede una riserva di almeno il 35% dei posti disponibili destinati a soggetti deboli purché non inficino la reale partecipazione alle attività didattiche, laboratoriali e di stage. L'accesso alle attività formative sarà subordinato</p>

	alla presenza di un numero congruo di domande di candidatura, nonché al superamento delle prove di selezione (raggiungimento del punteggio minimo di ammissione).
<b>MATERIALE DIDATTICO:</b>	Verrà fornito per ciascun partecipante: Blocco per appunti + penna/e + cartellina porta documenti, Dispense prodotte ad hoc dai docenti e validate dall'agenzia formativa, Memoria di archiviazione digitale USB per conservare dispense, slide ed altro materiale informativo in formato digitale. Ciascun partecipante verrà inoltre fornito di: Occhiali di protezione, Guanti anti-taglio, Guanti per lavori agricoli, Calzature anti infortunistiche, Tuta di lavoro, Mascherina protettiva (in base alla necessità).
<b>Informazioni :</b>	Mail <a href="mailto:info@chiantiform.it">info@chiantiform.it</a> Tel. 0558294624.
<b>Referente agenzia:</b>	Referente Agenzia: Laura Lazzerini



UNIVERSITÀ  
DI SIENA 1240



CONSORZIO VINO  
CHIANTI CLASSICO

