



settore agroalimentare

Tecnico della produzione e commercializzazione delle bevande

Durata	800 ore
Stage	320 ore
Certificazione	Attestato Qualifica professionale post-diploma valida in tutta Europa - Riconoscimento crediti universitari (da 6 a 10 per stage e lingua inglese) da Università di Udine - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
Quota di iscrizione	Il corso è gratuito
Riservato a	Giovani che non abbiano compiuto 30 anni al momento dell'avvio del corso
Titolo di studio	Diploma di istruzione secondaria superiore o diploma di istruzione e formazione professionale
Indennità di frequenza	Non prevista
Stato occupazionale	Disoccupati, inoccupati ed inattivi
Sede	Civiform - Cividale; IPSAA Sabbatini Pozzuolo; ISIS Paolino D'Aquileia Cividale
Periodo	Dal dicembre 2019 a luglio 2020
Frequenza ed orario	Da lun. a ven., indicativamente 9.00-17.00
Iscrizioni	Entro 26/11/2019
Selezione	A partire dal 19/11/2019. Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica su competenze di base di informatica, lingua inglese, colloquio, eventuale test psico-attitudinale. Requisiti preferenziali: conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, conoscenze di base prodotti vitivinicoli e brassicoli.
Note	Previste attività individualizzate di accoglienza e bilancio di competenze e di assistenza al placement.

DESCRIZIONE

Il TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE, figura molto richiesta dal comparto agroalimentare, possiede competenze professionali per **padroneggiare il processo produttivo** in ambito **vitivinicolo e brassicolo**.

Operativamente, conosce l'intero ciclo produttivo di vino e birra, dalle materie prime alle fasi di maturazione o fermentazione, passando per tipologie di prodotto e loro caratteristiche e corrette tecniche di conservazione e imbottigliamento. Il tutto nel rispetto dei dettami normativi e dei protocolli produttivi e di commercializzazione previsti. Deve saper gestire la promozione e commercializzazione di vino e birra con strumenti e strategie corrette e secondo gli opportuni canali distributivi. Inoltre, si applica per scoprire e sperimentare nuove opportunità di valorizzazione, attivando processi logistici efficienti e integrati.

È dunque una figura professionale che non solo lavora a stretto contatto con enologi, mastri birrai e responsabili della produzione ma si trova a collaborare con svariati processi aziendali ed è dunque molto ricercata dalle imprese del comparto per la sua valenza tecnica altamente specialistica.

CONTENUTI

- Sistema produttivo agroalimentare FVG
- Normativa settore alimentare
- Tutela igiene e sicurezza alimentare (HACCP)
- Aspetti merceologici ed organolettici delle bevande
- Aspetti tecnologici, microbiologici e biochimici della trasformazione
- Organizzazione della produzione delle bevande
- Produzione vino
- Produzione birra
- Marketing
- Lingua inglese
- Sicurezza e salute

Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00
www.civiform.it - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line





settore agroalimentare

Tecnico della produzione e commercializzazione delle bevande

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'allievo potrà trovare lavoro nel comparto agroalimentare e in particolare presso aziende vitivinicole e birrifici artigianali, nell'ambito della commercializzazione e marketing di bevande, ma anche in laboratori di ricerca, a stretto contatto con il tecnologo alimentare e nel campo della consulenza ad aziende del settore.

PARTNERSHIP

Il corso è realizzato da Civiform in collaborazione con IPSAA Sabbatini di Pozzuolo del Friuli; ISIS Paolino D'Aquileia di Cividale del Friuli e Università degli Studi di Udine, oltre a tutti gli stakeholder del [Polo Formativo Agroalimentare del FVG](#).

Per iscriverli:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5

Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00

www.civiform.it - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

