

Tecnico della produzione e commercializzazione delle bevande

DESCRIZIONE

Il Tecnico della **produzione e commercializzazione delle bevande**, partendo da una profonda conoscenza dei processi di produzione di **vino, birra e distillati**, è in grado di gestire in modo consapevole tutte le fasi di promozione e vendita di tali prodotti sul mercato regionale, nazionale e internazionale.

In particolare, conosce l'intero **ciclo produttivo del vino** (es. analisi delle uve, fermentazione del mosto, produzione del vino, affinamento del vino, processi di spumantizzazione), della **birra** (es. scelta degli ingredienti, ammostamento e filtrazione, bollitura e raffreddamento, fermentazione e maturazione, imbottigliamento) e dei **distillati** (es. produzione della base alcolica, trasformazione dei prodotti distillati, produzione dei liquori).

Sa gestire le fasi di **promozione e commercializzazione** delle bevande con strumenti e strategie innovative (es. social media marketing, e-commerce), adatte ai diversi target di riferimento. Inoltre, punta a valorizzare l'immagine dei prodotti aziendali e a **sviluppare nuove opportunità di vendita**.

È una figura che, da un lato, lavora a stretto contatto con enologi, mastri birrai e responsabili della produzione e dall'altro collabora con i processi aziendali legati al marketing e alla vendita dei prodotti, facendo della versatilità operativa ciò che la rende appetibile per le aziende del settore.

CONTENUTI

- Sistema produttivo agroalimentare in FVG
- Normativa legata a produzione e commercializzazione delle bevande
- Normativa su tutela dell'igiene e della sicurezza alimentare (HACCP)
- Aspetti merceologici ed organolettici delle bevande
- Principi che regolano l'organizzazione della produzione delle bevande
- Processo di produzione del vino, della birra e dei distillati
- Pianificazione strategica della promozione dell'offerta aziendale
- Strumenti di web marketing e social media marketing
- Software per la creazione di contenuti multimediali
- Gestione dell'offerta commerciale
- Lingua inglese applicata alle vendite
-

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'allievo potrà trovare lavoro presso **aziende vitivinicole e birrifici artigianali**, di piccole e medie dimensioni. Il profilo professionale del TECNICO DELLA PRODUZIONE E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE è ricercato dalle imprese del comparto per la sua **valenza plurisetoriale** determinata dal possesso di competenze professionali di elevato contenuto trasversale e trasferibili nell'ambito della produzione e commercializzazione di diverse tipologie di prodotto afferenti a tutti quei settori che animano il comparto di riferimento.

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](#).

SEDI

Civiform - Cividale

PERIODO

Da novembre 2021 a giugno 2022

Durata	800 ore
Stage	400 ore
Certificazione	Attestato Qualifica professionale post-diploma - Riconoscimento CFU da Università di Udine - Dip. Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
CFU Rilasciati	Riconoscimento crediti universitari (max 10 CFU per stage e lingua inglese) da Università di Udine - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
Quota di iscrizione	Gratuito - finanziato da FSE / POR FVG 14-20
Riservato a	Persone in età attiva (dai 18 anni compiuti ai 65 anni non compiuti)
Titolo di studio	Diploma di istruzione secondaria superiore o diploma di istruzione e formazione professionale; possibilità di accesso anche a chi non è in possesso dei suddetti diplomi, previa verifica di idonee competenze
Stato occupazionale	Nessun vincolo
Requisiti preferenziali	Conoscenza lingua inglese, informatica di base, elementi di base di tecnologia delle bevande alcoliche e fermentate.
Residenza/Domicilio in FVG	Non specificato
Sede	Civiform Cividale
Periodo	Da novembre 2021 a giugno 2022
Frequenza e Orario	Orario diurno e serale, da lunedì a venerdì - Alternanza di formazione in presenza e formazione in modalità a distanza (FaD)
Iscrizioni	Entro 22/10/2021
Svolgimento selezione	Analisi e valutazione CV per verificare titolo di studio ed esperienze lavorative pregresse, test su competenze di base di informatica, lingua inglese, test su aspetti di tecnologia alimentare (bevande alcoliche e fermentate), colloquio individuale.
Selezioni previste	Da ottobre 2021
Note	Previste attività individualizzate di accoglienza, bilancio di competenze e di assistenza al placement (inserimento lavorativo) per favorire i partecipanti.



**Il Fondo Sociale Europeo
in Friuli Venezia Giulia**
 Programma Operativo Regionale 2014-2020



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

UN INVESTIMENTO PER IL TUO FUTURO