

## Cantiniere/a AFC



### Professione

Il cantiniere e la cantiniera si occupano principalmente della produzione del vino, dalla ricezione dell'uva della vendemmia, all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto.

Durante la fermentazione sorvegliano e controllano le varie fasi evolutive procedendo agli interventi necessari a garantire la qualità del vino.

### Attitudini e requisiti

- Interesse per i processi biologici, fisici e chimici.
- Capacità di controllare e gestire installazioni tecniche.
- Buona percezione di colori, odori e sapori.
- Senso dell'igiene e della pulizia.
- Buona salute.
- Solidità di carattere e affidabilità.

### Formazione

Tirocinio di 3 anni e frequenza dei corsi professionali presso l'Istituto agrario cantonale di Mezzana.

## Perfezionamento/Avanzamento

Corsi di perfezionamento.

Prepararsi agli esami professionali superiori per conseguire la maestria federale.

Frequenza di una scuola tecnica (tecnico/a alimentarista).

Frequenza di una scuola universitaria professionale (ingegnere SUP in enologia).

## Adressen alle Kantone

GVS Schachenmann AG  
Gennerbrunnenstrasse 61  
8207 Schaffhausen  
Herr Michael Fuchs, 052 631 18 05  
m.fuchs@gvs-weine.ch  
www.gvs-weine.ch  
SP BE 2019 2020 2021 (\*)

GVS Schachenmann AG  
Gennerbrunnenstrasse 61  
8207 Schaffhausen  
Herr Michael Fuchs, 052 631 18 05  
m.fuchs@gvs-weine.ch  
www.gvs-weine.ch  
SP BE 2019 2020 2021 (\*)

Coop  
Hauptsitz  
Berufsbildung  
Thiersteinerallee 14, Postfach 2550  
4002 Basel  
061 336 66 47  
www.coop.ch/grundbildung  
SP BE (\*)

\* Info-Code

SL: Esperienza professionale

BE: Visita aziendale

MC: Multicheck® analisi attitudinali

BC: Basic Check test attitudinali

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage professionale

2019, 2020, 2021: Posti di apprendistato vacanti