

Corso di Formazione

ADDETTO IMBOTTIGLIAMENTO



CANTINA DI SOAVE

CASA VITIVINICOLA DAL 1898



Inizio

23 ottobre – 6 novembre 2020

Durata

35 ore

Lingua

Italiano

Formato

Part-time, formula week-end

Località

- Soave (lezioni teoriche)
- Cantina di Soave (attività pratiche)

N. partecipanti

- 10 partecipanti per le lezioni teoriche
- 2 partecipanti selezionati accederanno alla sezione pratica

Offerta formativa

Il corso è finalizzato all'acquisizione di conoscenze, costruttive ed operative, di **tecniche e procedure adottate in cantina per l'imbottigliamento dei prodotti vinicoli**. In collaborazione con la "Cantina di Soave", inoltre, due risorse selezionate potranno completare il corso teorico accedendo ad una **formazione pratica** interamente focalizzata sull'innovativo **impianto di imbottigliamento automatizzato** localizzato nello stabilimento di Soave.

Il corso è orientato a giovani in cerca di lavoro – i partecipanti alla parte pratica saranno, infatti, considerati dalla Cantina di Soave per potenziali assunzioni nella mansione di riferimento.

Obiettivi del Corso

- Approcciarsi al mondo dell'imbottigliamento
- Comprende modalità di filtraggio, tecniche di imbottigliamento e tappatura
- Analizzare trend di innovazione del settore
- **Esercitazione pratica** – approcciarsi ad una linea di imbottigliamento completamente automatizzata

Contenuti

- Linee di imbottigliamento
- Filtrazione, imbottigliamento e tappatura
- Stoccaggio prodotto finale e trend innovativi
- **Esercitazione pratica**: utilizzo di macchinari in linea automatizzata.



Con il sostegno di
Con il sostegno di
FONDAZIONE
Cariverona

ADDETTO IMBOTTIGLIAMENTO

CONTENUTI DEL CORSO

1. Lezione introduttiva

Venerdì 23 ottobre – Officina di Soave (Ex-Mulino) ore 16:00-19:00

- Presentazione del corso e dei contenuti
- Condizioni primarie per l'imbottigliamento
- Parametri di controllo

2. Linea d'Imbottigliamento

Sabato 24 ottobre – Officina di Soave (Ex-Mulino) ore 9:00-13:00

- Linee d'imbottigliamento e relative attrezzature
- Tecniche di imbottigliamento
- Sanificazione e sterilizzazione di contenitori e tappi

3. Stoccaggio e trend innovativi

Venerdì 30 ottobre – Officina di Soave (Ex-Mulino) ore 15:30-19:30

- Etichettatura, immagazzinamento e conservazione delle bottiglie
In collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie – Università di Verona

4. Attività pratica – 2 Risorse selezionate

da lunedì 2 a venerdì 6 novembre – Sede aziendale Cantina di Soave (Vilale della Vittoria, Soave) – ore 8:00-12:00

- Attività pratica presso la linea di imbottigliamento direttamente in Cantina, in affiancamento al capo turno

Con il sostegno di