

Programma dell'esame di fine apprendistato: viticoltore/viticoltrice

Il contenuto dell'esame si basa sul programma didattico e sul piano di formazione aziendale contemplati dall'ordinamento formativo relativo alla professione in oggetto.

1. Esame pratico

L'esame pratico prevede l'esecuzione di **quattro prove** rientranti nei seguenti **ambiti**:

- > Cura del terreno e concimazione
- > Propagazione della vite e impianto di un nuovo vigneto
- > Gestione e cura di vigneti giovani e di vigneti in produzione
- > Difesa delle piante e relative tecniche
- > Trasformazione delle uve/vinificazione
- > Cura e manutenzione dei macchinari

In particolare, nelle prove sarà chiesto di:

- > valutare la qualità del terreno, prelevare dei campioni e interpretarne le analisi, individuare i trattamenti di concimazione appropriati, calcolare le quantità di concime necessario, impostare l'erogatore dello spandiconcime, concimare;
- > adottare dei trattamenti per la cura del terreno;
- > selezionare le varietà delle piante in base alla qualità e preparare la messa a dimora, misurare le superfici, definire la disposizione dei filari e la distanza tra le piante, predisporre la struttura di sostegno e mettere a dimora viti giovani;
- > gestire a mano o in modo meccanizzato vigneti giovani e vigneti produttivi in diverse forme di allevamento, sia nella fase di quiescenza che nella stagione vegetativa;
- > riconoscere sulla vite i sintomi di danni insorgenti e attribuirne le cause, individuare le possibili contromisure, scegliere il prodotto fitosanitario adeguato e il relativo dosaggio, selezionare il tipo di dispositivo irroratore, spiegare il funzionamento dei singoli componenti, regolare, usare e pulire gli irroratori;
- > eseguire singoli passaggi delle procedure classiche di vinificazione in rosso e in bianco;
- > eseguire comuni operazioni di cura e manutenzione di trattori e macchine trattatrici nonché di altre macchine e macchinari;
- > applicare le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela della salute.

Nell'esame pratico, le candidate e i candidati dimostrano di possedere le seguenti competenze, ovvero di saper:

- > analizzare il compito assegnato, trarne delle conclusioni e mettere in pratica le soluzioni;
- > prendere delle decisioni ecologicamente sostenibili sul tipo di nutrizione e sulla salvaguardia dello stato di salute delle piante;
- > eseguire singoli passaggi pratici per l'impianto di un nuovo vigneto;
- > scegliere i fattori per la produzione, gli utensili e i materiali più adatti;
- > calcolare le misure necessarie dei diversi fattori produttivi;
- > analizzare la forma di allevamento della vite e la sua crescita, stimarne l'età ed eseguire una potatura a regola d'arte;
- > valutare lo stato del fogliame ed effettuare a regola d'arte gli interventi necessari sia sui vigneti giovani che su quelli produttivi;

- > valutare lo stato di salute delle viti analizzando i sintomi tipici di un danno e applicare di conseguenza misure di prevenzione e di contrasto adeguate, nel rispetto delle disposizioni in materia ambientale e di sicurezza;
- > analizzare i passaggi necessari nel processo di vinificazione ed eseguirli nella pratica;
- > verificare la funzionalità di macchine, apparecchiature e impianti e assicurarne un utilizzo responsabile, nel rispetto delle misure di sicurezza;
- > rispettare le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, salvaguardare la propria salute e utilizzare in modo attento macchinari, utensili e materiali.

Nell'esame pratico, la commissione valuta i seguenti elementi:

- > scelta, quantità e utilizzo dei fattori produttivi, degli utensili e dei materiali
- > sicurezza e determinazione nell'esecuzione dei lavori
- > qualità del lavoro svolto
- > considerazione riservata alle misure che garantiscono la sicurezza sul lavoro
- > ordine, pulizia e rapidità di esecuzione

Durata: per l'esecuzione delle quattro prove sono concesse complessivamente max 2 ore.

Valutazione: la valutazione complessiva dell'esame pratico è data, di norma, dalla media dei voti riportati nelle quattro prove. Tuttavia, nel caso in cui alcune singole prove fossero particolarmente complesse, prima dell'inizio delle operazioni di esame la commissione può definire diversamente il rapporto di valutazione.

2. Esame teorico

L'esame teorico consiste in un **colloquio specialistico**. Al momento dell'iscrizione all'esame, il candidato o la candidata consegna un proprio progetto in scala 1:200, comprensivo di elenco dei materiali occorrenti, per l'impianto di un nuovo vigneto. La superficie presa in considerazione deve avere un'estensione compresa tra 0,2 e 0,5 ha, una pendenza tra il 15 e il 35% e può avere un solo angolo retto. Tutte le altre caratteristiche sono a scelta del candidato/della candidata, ma devono rispecchiare le peculiarità tipiche del luogo.

All'inizio del colloquio il candidato o la candidata presenta il proprio progetto e motiva le scelte tecniche. Inoltre, partendo dall'esame pratico il candidato o la candidata presenta delle problematiche tecniche specifiche e le relative soluzioni, illustrando le proprie conoscenze della materia, e dimostra di saper comunicare con la clientela (sia in lingua italiana che in lingua tedesca).

Durata: ca. 30 minuti