A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento diseguito espressi in termini di competenze:

- organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi deiprodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola conparticolare riferimento alle problematiche del territorio;
- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitariaanche in materia di sicurezza alimentare;
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controllisul prodotto;
- monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolareriguardo all'introduzione di tecnologie innovative;
- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filieravitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

La valutazione in itinere del percorso prevede almeno tre verifiche disciplinari o multidisciplinari in forma scritta, orale, pratica, ritenute coerenti con gli obiettivi disciplinari.
I corsisti dovranno conseguire risultati sufficienti in tutte le discipline per poter sostenere l'esame conclusivo.

La valutazione finale prevede un colloquio con la discussione di un elaborato tecnico– pratico, sviluppato con il supporto di uno o più docenti tutor, su argomenti di interesse multidisciplinare attinenti ai programmi ed al lavoro didattico dell'anno di corso. Lacommissione esaminatrice è composta dal Dirigente scolastico (presidente), tutti i docenti titolari dei corsi e un Rappresentante dell'Asso-Enologi (AEI).

Il punteggio finale è espresso in centesimi, secondo le seguenti indicazioni:

1. da un minimo di 25 ad un massimo di 50 punti calcolati in proporzione alla media ponderata delle votazioni conclusive per le singole discipline, tenuto conto del pesoorario di ciascuna.
2. massimo 25 punti per l'elaborato tecnico-pratico.
3. massimo 25 punti per il colloquio

La Commissione d'esame può motivatamente integrare il punteggio derivante dalla somma degli elementi sopra indicati con un massimo di 10 punti, qualora il punteggio complessivo raggiunto sia pari o superiore a 80/100; concorre alla definizione del punteggio aggiuntivo l'eventuale riconoscimento di crediti per un punteggio massimo di 5punti.
Al candidato che superi la prova finale viene conferito il Diploma di specializzazione di Enotecnico con l'indicazione della votazione raggiunta e dell'eventuale lode.