

Soggetto attuatore ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE B. RICASOLI – SIENA



TITOLO PROGETTO **ENO-WORK 24-26** codice progetto DBFSE 317772

in attuazione dell'AVVISO PUBBLICO PER IL "SOSTEGNO ALLA REALIZZAZIONE DI PERCORSI ANNUALI DI SPECIALIZZAZIONE POST DIPLOMA DI ENOTECNICO (6° ANNO) IN APPRENDISTATO ATTIVATI PRESSO GLI ISTITUTI AGRARI AD INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA ANNUALITA' 2024-2025 E 2025-2026 " approvato con IL DECRETO DIRIGENZIALE N. 16879 DEL 22/07/2024

Graduatoria approvata con DD n. 23429 del 17/10/2024

Progetto finanziato con Risorse PR FSE + 2021-2027 - Attività PAD 2.e.3

Questo progetto rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività	ENO WORK 25-26
<p>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza</p>	<p>Il progetto promuove l'apprendistato di alta formazione e ricerca previsto dall'art. 45 del D.lgs. 81 del 15 giugno 2015. Attraverso il sostegno, nell'anno scolastico 2024-2025 e 2025-2026, è realizzato il percorso annuale di specializzazione post diploma di "Enotecnico" (6° anno) in apprendistato attivato presso l'Istituto Agrario ad indirizzo agraria, agroalimentare ed agroindustria - articolazione viticoltura ed enologia Bettino Ricasoli di Siena. Gli interventi sono finalizzati a favorire la co-progettazione dei percorsi e il raccordo didattico e organizzativo tra l'istituzione formativa e l'impresa.</p> <p>Gli obiettivi e le finalità che si pone il progetto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • possibilità di far formare i corsisti con competenze adeguate alle richieste del mercato del lavoro; • impostare una stretta correlazione tra la formazione tecnica d'aula e le attività lavorative svolte nel contesto lavorativo in modo tale da consentire agli studenti di sviluppare sia abilità tecniche e conoscenze relative all'attività svolta (hard skills), che di acquisire capacità relazionali e comportamentali (soft skills) indispensabili per affrontare l'attuale mercato del lavoro (comunicazione, lavoro di squadra e capacità di relazionarsi, gestione del tempo, problem solving, proattività e intraprendenza).
<p>Contenuti didattici</p>	<p>Il progetto sarà suddiviso in attività esterne che si svolgeranno per la maggior parte presso la sede dell'Istituto e che forniranno le conoscenze di base e specifiche relative al piano di studi ministeriale del percorso di Enotecnico che prevede le seguenti discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Viticoltura – Enologia – Chimica enologica e analisi chimiche – Microbiologia enologica – Meccanica e costruzioni enologiche – Economia, marketing e legislazione vitivinicola – Storia della viticoltura e dei paesaggi vitivinicoli

		<ul style="list-style-type: none"> - Lingua inglese - Applicazioni informatiche <p>Ciascuna disciplina viene affrontata durante la formazione interna (periodo svolto in azienda) e durante la formazione esterna (periodo svolto a scuola) con un approccio pratico/laboratoriale cercando di valorizzare lo studio di casi reali e il problem solving.</p> <p>Sono previsti inoltre moduli di potenziamento per un totale di 60 ore relativi ai seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transizione verde per implementare le competenze relative alla tematica del cambiamento climatico in viticoltura ed enologia, utilizzando esempi applicativi di pratiche agronomiche volte alla mitigazione degli effetti del cambiamento climatico nel nostro territorio e non solo; - Transizione digitale sviluppando competenze che permetteranno loro di effettuare interventi agronomici mirati grazie alla mappatura dei vigneti, l'utilizzo di immagini satellitari, l'integrazione dei dati dei sensori e dei modelli previsionali per la prevenzione di parassiti e malattie ma anche per la corretta gestione idrica e della fertilità; - Meccanica e impiantistica al servizio della filiera enologica implementando le competenze sulla progettazione di impianti enologici con l'uso di macchinari di ultima generazione sviluppati per il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale garantendo però la corretta efficienza della linea produttiva; - Potenziamento della lingua inglese andando a svolgere lezioni sulle precedenti tematiche in lingua inglese implementando le competenze di linguaggio tecnico professionale. 					
Durata complessiva: 1 anno	Totale ore 1056	Formazione interna (ore)	528	Formazione esterna (ore)	528	Potenziamenti o nell'ambito della formazione esterna (60 ore)	
Periodo di svolgimento		Da settembre a giugno					
Calendario delle attività		<p>Periodo di formazione interna: dal 1 settembre al 14 novembre 2025 – dal 26 gennaio al 6 marzo 2026 – dal 13 aprile al 15 maggio 2026</p> <p>Periodo di formazione esterna: dal 17 novembre al 23 gennaio 2026 – dal 9 marzo al 10 aprile 2026 – dal 18 maggio al 10 giugno 2026</p> <p>Potenziamento: svolto durante la formazione esterna come attività extracurricolare</p>					
Sede di svolgimento		Istituto d'Istruzione Superiore Bettino Ricasoli di Siena					
Numero di partecipanti previsto		15					
Requisiti di accesso dei partecipanti		Diploma di Perito Agrario con indirizzo di Viticoltura ed Enologia					
Modalità di iscrizione		Modello di pre-iscrizione ed iscrizione allegato					
Scadenza delle iscrizioni		18/07/25					
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Documento di identità					

<p>Modalità di selezione degli iscritti</p>	<p>Qualora, il numero dei partecipanti al corso di specializzazione fosse superiore di oltre il 20% al numero di posti disponibili saranno effettuate le selezioni in base alle procedure di seguito descritte. Verrà stilata una prima graduatoria in base al merito riferendosi alla votazione conseguita all'esame di maturità. I candidati saranno poi convocati formalmente per sostenere le prove di selezione.</p> <p>La Selezione prevederà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la somministrazione di test specifici. - colloquio individuale su griglia strutturata. <p>Il Responsabile del progetto dovrà monitorare le diverse fasi della selezione, garantendo la loro trasparenza.</p> <p>Al termine della selezione, sarà stilata una graduatoria che verrà pubblicata sul sito della scuola.</p> <p>I candidati selezionati saranno assunti dalle aziende/agenzie di somministrazione lavoro con contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca in modalità di somministrazione da realizzarsi presso le imprese utilizzatrici.</p>
<p>Informazioni:</p>	<p>https://www.iisricasoli.edu.it/ - https://www.orientamentoricasoli.it/enotecnico/</p>
<p>Referente:</p>	<p>Prof.ssa Tatiana Imperio – docimperiotatiana@iisricasoli.edu.it</p>