IST. DI ISTR. SUP. - "B. RICASOLI"-SIENA
Prot. 0022710 del 28/10/2026
I (Uscita)

Soggetto attuatore ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE B. RICASOLI - SIENA

TITOLO PROGETTO **ENO_WORK_26-28** codice progetto SI FSE+ 327848

in attuazione dell'AVVISO PUBBLICO PER IL SOSTEGNO ALLA REALIZZAZIONE DI PERCORSI ANNUALI DI SPECIALIZZAZIONE POST DIPLOMA DI ENOTECNICO (6° ANNO) IN APPRENDISTATO DI ALTA FORMAZIONE E RICERCA ATTIVATI PRESSO GLI ISTITUTI AGRARI AD INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA ANNUALITÀ 2026-2027 E 2027-2028
Approvato con IL DECRETO DIRIGENZIALE N. n. 14055 del 19/06/2026
Ammesso a finanziamento con DD n. 19894 del 04/09/2026
Progetto finanziato con Risorse PR FSE + 2021-2027 - Attività PAD 2.e.3
Questo progetto rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività	**ENO_WORK_26-28 - Enotecnico in campo, edizione 2026/2027 e 2027/2028**
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza	Il progetto promuove l'apprendistato di alta formazione e di ricerca previsto dall'art. 45 del D.lgs. 81 del 15 giugno 2015 attraverso il sostegno alla realizzazione del 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, per mezzo di interventi finalizzati a favorire la co-progettazione dei percorsi e il raccordo didattico e organizzativo tra l'istituzione formativa e l'impresa. La proposta progettuale mira a consolidare un modello duale d'eccellenza, capace di rispondere in modo dinamico e tempestivo alle evoluzioni della filiera vitivinicola. Obiettivi e le finalità: • consolidare la qualità progettuale, didattica, organizzativa e formativa del percorso; • rafforzare il rapporto stabile e qualificato tra Istituto Agrario, datori di lavoro e filiera vitivinicola; • sostenere la personalizzazione e la co-progettazione del percorso in coerenza con i fabbisogni professionali espressi dalle imprese; • promuovere, attraverso il tutoraggio formativo in raccordo con il tutor aziendale, il successo formativo delle/degli apprendiste/i e l'integrazione tra formazione esterna e formazione interna; • potenziare le competenze tecnico-professionali rispetto ai cambiamenti tecnologici, ambientali, normativi e di mercato della filiera; • favorire l'aggiornamento professionale dei docenti e l'apertura del percorso verso contesti produttivi, scientifici e formativi avanzati; • sostenere la mobilità formativa transnazionale delle/degli apprendiste/i; • contribuire all'ingresso qualificato nel mercato del lavoro e alla partecipazione femminile negli apprendistati di qualità.
Contenuti didattici	Il percorso di ogni singolo studente è oggetto di una co-progettazione tra l'Istituto e l'azienda ospitante. Questa sinergia si formalizza nella stesura del Piano Formativo Individuale (PFI), uno strumento che definisce gli obiettivi di crescita professionale e allinea i moduli teorici delle singole discipline della formazione esterna (a scuola) con le specifiche mansioni e i cicli di lavorazione della formazione interna (in azienda). Le discipline ministeriali previste sono: • 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 • Lingua inglese • Applicazioni informatiche Ciascuna disciplina viene affrontata con un approccio pratico/laboratoriale cercando di valorizzare lo studio di casi reali e il problem solving.
	Completano il profilo dell'enotecnico, le competenze tecnico professionali maturate anche attraverso attività di potenziamento sviluppate durante il percorso, suddivise per i diversi ambiti: **Gestione Agronomica e Adattamento Climatico** Resilienza climatica del vigneto: applicare strategie di difesa e gestione del suolo per contrastare gli effetti del cambiamento climatico e i rischi fitosanitari emergenti. Viticoltura sostenibile:Valorizzare la biodiversità viticola (varietà storiche e resistenti) e ottimizzare l'uso di risorse vitali come acqua ed energia. **Innovazione Enologica e Transizione Digitale** Controllo e innovazione in cantina: Padroneggiare le tecniche di vinificazione e affinamento, inclusa la produzione di vini a ridotto o nullo tenore alcolico e la gestione dei controlli chimico-microbiologici. Digitalizzazione e Automazione: Utilizzare strumenti digitali, dati satellitari, sensoristica e gestionali applicati alla viticoltura di precisione e alla cantina 4.0. **Regolamentazione, Mercati e Internazionalizzazione** Conformità normativa e adempimenti: Utilizzare le regole dell'OCM, le certificazioni di sostenibilità, la tracciabilità e i nuovi obblighi di etichettatura (ingredienti e dichiarazione nutrizionale). Accesso ai mercati internazionali: Comprendere le dinamiche di consumo globali, superamento delle barriere tariffarie e tutela delle indicazioni geografiche. **Comunicazione Tecnica Internazionale** Inglese tecnico-professionale per la filiera: Interpretare documentazione scientifica e manuali d'uso in lingua inglese, e descrivere con terminologia appropriata le caratteristiche tecniche del vino, i processi produttivi e l'identità del territorio nei contesti internazionali.
	Arricchiscono l'offerta formativa periodi di mobilità transnazionale in zone vocate per la viticoltura (Francia, Portogallo) e corsi professionali per assaggiatori vino e utilizzatori fitofarmaci.
Durata complessiva di ciascuna edizione: 10 mesi	1056 ore totali di formazione per ciascuna edizione: Formazione interna 528 ore Formazione esterna 528 ore Potenziamento 2026/2027: 58 ore, 2027/2028: 50 ore
Periodo di svolgimento	Da settembre a giugno
Calendario delle attività	Definito per ciascuna edizione: Periodo di formazione interna: -11 settimane da settembre a novembre - 5 settimane a febbraio e marzo - 3 settimane aprile e maggio Periodo di formazione esterna: - 8 settimane da novembre a gennaio - 6 settimane da marzo ad aprile - 4 settimane da maggio a giugno Potenziamento: svolto durante i periodi di formazione esterna Mobilità transnazionale: 1 settimana nel periodo di formazione esterna, 1-2 settimane nel periodo di formazione interna.

Sede di svolgimento	IIS Ricasoli (Siena)
Numero di partecipanti previsto	15 per edizione
Requisiti di accesso dei partecipanti	Edizione 2026/2027 - Diplomati degli istituti tecnici del settore tecnologico o tecnologico-ambientale, indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione Viticoltura ed Enologia. Edizione 2027/2028 - Diplomati degli istituti tecnici del settore tecnologico o tecnologico-ambientale, indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione Viticoltura ed Enologia, - Diplomati degli istituti tecnici del settore tecnologico o tecnologico-ambientale, indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione, Produzione e trasformazione o Gestione ambiente e territorio, con superamento prova scritta di ammissione o due anni di esperienza nel settore. Per entrambe le edizioni: - Residenza o domicilio in Toscana (al momento della sottoscrizione del PFI). - Età fino a 35 anni al momento dell'iscrizione
Modalità di iscrizione	Manifestazione d'interesse (non vincolante) e domanda di iscrizione da inviare all'indirizzo SIIS00900Q@istruzione.it La modulistica è pubblicata sul sito della scuola alla pagina dedicata.
Scadenza delle iscrizioni	I moduli di iscrizione devono pervenire entro la data di scadenza pubblicata sul sito della scuola.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Modello di iscrizione compilato e firmato. Copia del documento di identità e codice fiscale. Autocertificazione della condizione occupazionale o di studio.
Modalità di selezione degli iscritti	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. La Selezione prevederà: - la somministrazione di test specifici. - colloquio individuale su griglia strutturata. Il Responsabile del progetto dovrà monitorare le diverse fasi della selezione, garantendo la loro trasparenza. Al termine della selezione, sarà stilata una graduatoria che verrà pubblicata sul sito della scuola. I candidati selezionati saranno assunti dalle aziende/agenzie di somministrazione lavoro con contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca da realizzarsi presso le imprese utilizzatrici.
Informazioni e modulistica:	Segreteria IIS "B. Ricasoli", Siena tel. 0577 332477 – email SIIS00900Q@istruzione.it Pec SIIS00900Q@pec.istruzione.it https://www.iisricasoli.edu.it/indirizzo-di-studio/corso-enotecnico/ https://www.orientamentoricasoli.it/enotecnico/
Direttore progetto:	Domenico Biagio Perrotta – dirigente@iisricasoli.edu.it
Referente:	Tatiana Imperio – docimperiotatiana@iisricasoli.edu.it