

**Proposta di Tirocinio Formativo e di Orientamento  
Sud Nord Sud (D.M. 18 marzo 2005)**

**Soggetto Promotore**

Ragione sociale e sede legale: **Provincia di Asti - Centro per l'Impiego**

Rappresentante legale **Avv. Massimo Caniggia** nato ad **Alessandria** il **20/05/1966**

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Sede operativa: **Cpi - Sede Centrale - Corso Dante 31 - 14100 Asti**

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail **caniggia@provincia.asti.it**

Codice di Accreditamento \_\_\_\_\_

Tutor didattico organizzativo: **Amerio Angelo Giovanni / Marisa Merlone**

Telefono \_\_\_\_\_ E-mail **amerio@provincia.asti.it / merlone@provincia.asti.it**

Tutor Sociale (se diverso) \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

**Azienda Ospitante**

Ragione sociale **BOSCA S.p.A**

Sede legale **Via Luigi Bosca 2 Comune Canelli CAP 14053 Provincia AT**

Sede operativa **Strada Canelli 100 Comune Costigliole CAP 14055 Provincia AT**

Telefono\* \_\_\_\_\_ Fax\* \_\_\_\_\_

E-mail\* **amministrazione@bosca.it**

Sito Internet\* **www.bosca.it**

Numero di dipendenti a tempo indeterminato: **36**

Settore economico e produttivo: **industria vinicola**

(\*Facoltativo)

**Numero di tirocinanti richiesti 1**

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni): **Nessuna preferenza espressa**

Campania

Basilicata

Sardegna

Molise

Calabria

Puglia

Sicilia



### Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	Addetto alle lavorazioni in cantina
--------------------------------------	-------------------------------------

Descrizione dei contenuti del profilo: <b>In relazione al processo produttivo di vinificazione e conservazione l'addetto alle lavorazioni in cantina esegue le disposizioni del cantiniere, in particolare:</b> 1. affiancamento ed aiuto cantinieri nelle varie operazioni di cantina (lavaggio vasche, travasi, filtrazioni, ecc); 2. uso attrezzature di cantine quali pompe, filtri, centrifughe ecc.); 3. controllo fasi di fermentazione e lavorazione dei vari prodotti preparati; 4. manutenzione e pulizia e delle attrezzature di cantina;
---

Area funzionale di inserimento del tirocinante	Reparto di produzione e conservazione del vino (cantina)
--	--

Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio: - apprendimento dei contenuti previsti dal profilo particolarmente nei punti 2° e 3° supportando il cantiniere preposto nell'espletamento delle sue mansioni; - saper interagire con i colleghi assumendo atteggiamenti collaborativi e pro-attivi per i relativi interventi.
---

#### Periodo e durata complessivi del tirocinio

Mesi
<input checked="" type="checkbox"/> quattro (si gradirebbero tre mesi prorogabili a sei)
<input type="checkbox"/> sei

#### Piano dell'accoglienza

Indicare le modalità individuate relative all'inserimento sociale del/la tirocinante (vitto, alloggio, trasporti locali e interregionali):  Ipotesi di inserimento in struttura abitativa autonoma (minialloggio), con confezione autonoma del vitto, situato nella città di Canelli (Asti). Utilizzo di trasporto ferroviario locale per raggiungere la sede di svolgimento del tirocinio. In alternativa sarà valutato l'inserimento in una struttura alberghiera a mezza pensione. La gamma di possibilità è limitata, anche in seguito ad un auspicabile ampliamento delle candidature di fornitori di alloggio, in relazione alla necessità di soluzioni non troppo lontane dai centri abitati, per poter accedere agevolmente ai mezzi pubblici.
---

Luogo: Costigliole d'Asti data 18/11/2005

Provincia di Asti  
Area Sviluppo e Lavoro - Centro per L'impiego  
Il Dirigente  
Avv. Massimo Caniggia

Firma per presa visione, accettazione e consenso al trattamento dati ai sensi della Legge 675 del 31 dicembre 1996 e successive integrazioni ai sensi dell' art 13 del D.Lgs n. 196/2003.