



Pulizia e controllo del funzionamento dei macchinari della cantina

Competenze operative

f1 Preparare la cantina

Obiettivo (Cosa): Pulire i macchinari della cantina e svolgere il controllo del loro funzionamento, utilizzando correttamente i prodotti di pulizia

Compiti parziali

Documentare i singoli compiti parziali nell'apposito campo (p. es.: con foto, disegni, brevi testi, ecc.). Allegare, ove opportuno, documentazione complementare (p. es. bilancio delle sostanze nutritive, rapporto di laboratorio sull'analisi del suolo, lista delle parcelle).

Compito parziale 1:	Scegli un macchinario della cantina che hai pulito prima della vendemmia. Quali sono gli obiettivi di questa pulizia?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 2:	Quali prodotti di pulizia sono disponibili nella tua azienda di tirocinio per questa pulizia? E quali hai utilizzato? Quali prodotti non si doveva assolutamente utilizzare per questa pulizia? Perché?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 3:	Quali pericoli ci sono per questa pulizia? Quali misure di sicurezza hai adottato?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 4:	Descrivi come hai proceduto per questa pulizia e per il successivo controllo del funzionamento, così come per eventuali lavori di manutenzione.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 5:	Come hai smaltito i residui?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto





Conclusioni e osservazioni

Annotare le conclusioni più importanti. P. es. cosa ha funzionato bene? Cosa ha funzionato meno bene? Cosa farò di diverso la prossima volta?

Quali contenuti della scuola professionale e/o del CI mi hanno aiutato con questo rapporto d'apprendimento?

Riscontro del/della formatore/trice

Data/Firma
Persona in formazione

Data/Firma
Formatore/trice

Valido a partire dall'anno scolastico 2026/2027
Stato 30.04.2025