

GIV ACADEMY

WINE MASTER



Gruppo Italiano Vini S.P.A. – Bando GIV Academy

Art. 1 ORGANIZZAZIONE E FINALITÀ

Il Gruppo Italiano Vini (di seguito, per brevità, indicato come “GIV”) organizza la GIV Academy. Scopo di GIV Academy è quello di completare la formazione specifica in materia di viticoltura ed enologia - con particolare declinazione all’aspetto del marketing e della comunicazione del vino e del territorio di appartenenza - di un gruppo di studenti in possesso dei requisiti (vedi art 2 del regolamento) per procedere poi all’assunzione di cinque studenti meritevoli all’interno del Gruppo stesso.

Art. 2 REQUISITI DI ACCESSO AL BANDO

Possono inoltrare la domanda di partecipazione coloro che entro la chiusura del bando siano in possesso di uno dei seguenti titoli:

- Laurea triennale o magistrale in una delle seguenti classi: L25, L26, LM69, LM70 con indirizzo specifico in Viticoltura ed Enologia.
- Diploma con Titolo di Enotecnico (ai sensi dell’Art. 8, comma 1, DPR 88/2010).
- Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche;
- Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management.

I candidati devono essere in possesso della conoscenza della lingua inglese equiparabile al livello minimo B2: la competenza verrà accertata in sede di colloquio di ammissione al corso (l’invio di una certificazione in allegato alla domanda è da considerarsi facoltativa e non obbligatoria).

Eventuali titoli di Laurea in fase di conseguimento saranno ritenuti validi qualora lo studente sia in possesso dei titoli entro la fine del percorso previsto per settembre 2024, pena l’esclusione dal colloquio finale.

Le domande saranno valutate dal comitato esecutivo che deciderà l’ammissione al percorso sulla base dei titoli presentati in Allegato 1 (titolo di studio, attestati, certificati, diplomi, esperienze pregresse e CV).

La commissione selezionerà fino ad un massimo di 30 domande per poi procedere con colloqui individuali atti a conoscere i candidati e completare il processo di selezione. I primi 15 saranno ammessi a frequentare il percorso formativo e riceveranno comunicazione via mail unitamente al modulo in allegato per completare l’iscrizione.

L'iscrizione prevede un contributo economico da parte del corsista quantificato in 2.500,00 Euro iva inclusa. La quota comprende la frequentazione all'intero programma didattico come meglio sotto specificato per modalità, tempi e luoghi, incluse le sessioni in laboratorio e di degustazione.

Il pagamento avverrà in due tranches alle seguenti scadenze:

- Euro 1.500,00 iva inclusa entro il 20 gennaio 2024;
- Euro 1000,00 iva inclusa entro il 31 marzo 2024.

Il soggiorno (vitto e alloggio) presso le località dove si svolgeranno le lezioni e il praticantato sarà a carico dei partecipanti, con l'impegno da parte degli organizzatori a suggerire soluzioni idonee.

Durante il praticantato sarà riconosciuto ad ogni studente un contributo spese a titolo forfettario di Euro 400,00.

Art. 3 DURATA DEL PERCORSO E MODALITÀ

Il percorso viene svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach (di seguito FEM), che assume il ruolo di ente organizzatore per quanto concerne la parte didattica e di gestione amministrativa del percorso formativo. Oltre alle attività in capo a FEM, una parte formativa viene svolta avvalendosi dei docenti e delle competenze professionali dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (di seguito UNISG) e di relatori esperti del settore provenienti anche da altre Università e dal mondo del lavoro.

L'intero percorso formativo ha una durata di 800 ore così indicativamente ripartite:

- 300 ore di didattica teorica, laboratori, seminari e incontri presso FEM, UNISG e sede GIV;
- 490 ore indicative di praticantato presso aziende del GIV;
- 10 ore (1 giornata) al Vinitaly 2024 presso aziende del GIV;
- Il percorso formativo escluso il praticantato si articola in 300 ore indicativamente così suddivise:
 - 264 ore presso Fondazione Mach – San Michele all'Adige (Trento) e sede GIV a Calmasino (Verona);
 - 36 ore presso UNISG nella sede di Pollenzo (Cuneo).

Il Prospetto didattico prevede l'approfondimento delle tematiche legate alla comunicazione e alla valorizzazione della filiera viticolo enologica sia italiana sia internazionale. Le tecniche di public speaking e comunicazione saranno parte integrante delle materie tecniche: enologia (tecniche di vinificazioni tradizionali e innovative), chimica viticolo enologica, biotecnologie vitivinicole, viticoltura, zonazioni, attività sensoriali (degustazioni), marketing.

Le lezioni prevedono attività: teoriche, esperienze di laboratorio, pratiche in cantina presso l'azienda agricola FEM e in cantina didattica, esercitazioni in vigneto, degustazioni, visite guidate ai produttori locali.

Una parte delle ore (indicativamente 24 o più ore) si svolgerà presso la sede GIV di Calmasino.

Sono previsti momenti di valutazione principalmente attraverso colloqui orali.

Ad integrare la didattica, 36 ore si svolgeranno in collaborazione con UNISG nella sede di Pollenzo.

I docenti sono selezionati tra: docenti e ricercatori FEM afferenti al comparto vitivinicolo, docenti UNISG e universitari, esperti di marketing, giornalisti, comunicatori del vino, sommelier ed enologi, imprenditori.

Durante le ore presso FEM saranno calendarizzati alcuni incontri presso la sede GIV di Calmasino per lo svolgimento di attività di seminario.

Il praticantato si svolgerà nelle sedi del GIV sul territorio nazionale e avrà durata di 3 mesi circa (12 settimane).

Periodi anno 2024:

5 febbraio – 29 marzo presso FEM a San Michele all'Adige (TN) - (8 settimane con 240 ore di didattica): alcune ore didattiche saranno svolte presso la sede GIV a Calmasino (VR), indicativamente 24 ore;

2 aprile - 5 aprile: sospensione delle attività per il periodo pasquale e chiusura delle attività anche logistiche a San Michele all'Adige;

08 aprile – 13 aprile presso UNISG a Pollenzo (1 settimana con 6 giorni di lezione per 36 ore di didattica);

15 o 16 aprile al Vinalty presso aziende del GIV;

2 maggio – 31 luglio (data indicativa ultima per la chiusura del tirocinio): tirocinio presso le aziende di GIV (12 settimane con indicativamente 490 ore di praticantato)

27 – 28 – 29 agosto 2024: preparazione finale e esame finale (24 ore)

Entro il mese di settembre definizione della graduatoria di merito e proclamazione dei cinque vincitori della GIV Academy.

Art. 4 COMITATO TECNICO

Il comitato tecnico è formato da:

- Dott.ssa Roberta Corrà GIV
- Dott.ssa Tiziana Mori GIV
- Dott. Christian Scrinzi GIV
- Dott.ssa Sara Missaglia
- Prof. Manuel Penasa FEM
- Prof. Andrea Panichi FEM
- Prof. Fulvio Mattivi FEM

Compiti del comitato tecnico sono:

- Approvare l'organizzazione del percorso formativo;
- Partecipare all'esame finale e creare una classifica di merito;
- Monitorare, qualora fosse necessario, il percorso e il rispetto del programma, e prendere decisioni in merito a eventuali modifiche al regolamento o al programma in corso d'opera.

Art. 5 COMITATO ESECUTIVO

Il Comitato esecutivo è composto da:

- Dott.ssa Tiziana Mori GIV
- Dott.ssa Sara Missaglia
- Prof. Marco Stefanini FEM
- Prof. Andrea Panichi FEM
- Dott.ssa Cristina Mercuri

Compiti del comitato esecutivo sono:

- valutare le domande di partecipazione;
- valutare i candidati in ingresso in sede di colloquio orale;
- organizzare la didattica del percorso formativo e la scelta dei docenti;
- definire i criteri di valutazione del percorso;
- predisporre l'esame finale e decretare una valutazione sulla base dei meriti;
- Informare il Comitato Tecnico con resoconti in caso di necessità per anomalie/difficoltà intervenute durante lo svolgimento del percorso formativo.

Art. 6 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Coloro che sono interessati a partecipare devono avere i requisiti di cui al punto 2 del bando e devono presentare domanda attraverso l'allegato 1 del Regolamento al seguente indirizzo mail giv.academy@fmach.it entro il 21 dicembre. La domanda deve essere consegnata corredata di un documento di identità in corso di validità e del proprio CV. Possono essere allegate certificazioni linguistiche o diplomi/attestazioni di frequenza afferenti al comparto enologico (sommelier, assaggiatore ecc.).

L'indirizzo di posta elettronica giv.academy@fmach.it può essere utilizzato anche per richiedere informazioni sul percorso formativo.

Art. 7 VALUTAZIONE DEL PERCORSO FINALE

I candidati per essere ammessi alla valutazione finale dovranno aver partecipato ad almeno il 75% del percorso, avendo superato tutti i moduli con valutazione positiva.

La valutazione del percorso viene espressa in /100. Concorre al punteggio finale:

- Valutazione per aree tematiche o singole discipline, anche attraverso produzioni di lavori o elaborati. Fino a 40 punti
- Esperienza di praticantato. Fino a 30 punti
- Colloquio orale finale con presentazione di un vino. Fino a 30 punti

Art. 8 GRADUATORIA FINALE

La graduatoria finale consente di definire la classifica di merito con la nomina dei primi cinque vincitori della GIV Academy 2024. I primi cinque riceveranno dal GIV una proposta di assunzione a tempo determinato della durata di un anno attraverso la sottoscrizione di un contratto di lavoro.

A tutti sarà conferito un attestato di frequenza che riporterà le competenze valutate e l'esperienza di praticantato svolta.

GIV si impegna a divulgare e promuovere i profili presso aziende terze del settore vitivinicolo anche di coloro che non risultano nelle prime cinque posizioni classificate.

Art. 9 PATTO DI STABILITÀ

I primi cinque che entreranno a far parte di Giv si impegnano sin da ora a sottoscrivere un accordo contrattuale a garanzia della stabilità del rapporto di lavoro, tenuto conto del percorso formativo elargito in relazione agli oneri sostenuti dal GIV (impegno reciproco tra GIV e neoassunto a non recedere dal rapporto di lavoro, salvo giusta causa ai sensi dell'art. 2119 cod. civ, prima della scadenza del termine di dodici mesi a decorrere dalla data di sottoscrizione del patto stesso).

Art. 10 RISERVATEZZA

A salvaguardia dell'immagine delle Aziende ospitanti per i praticantati e degli enti formatori coinvolti, gli iscritti si impegnano a non divulgare esternamente al percorso dati sensibili e materiale fornito e utilizzato a scopo didattico e formativo.

Art. 11 MODIFICHE DEL REGOLAMENTO

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa comunicazione a tutti coloro che hanno manifestato interesse all'adesione.

Art. 12 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia concernente l'interpretazione, l'esecuzione e/o validità del presente Regolamento, nonché lo svolgimento del Concorso e i suoi esiti, il Foro competente è quello di Verona, con ciò si intende derogata ogni altra competenza.

Calmasino, il 9 ottobre 2023

GRUPPO ITALIANO VINI S.P.A.

Dott.ssa Roberta Corrà

Direttore Generale
