



Durata: 800h, di cui 400 h di stage
Orari indicativi: dal lunedì al venerdì,
fascia diurno-pomeridiana

Per accedere al corso è prevista una
selezione tecnico-attitudinale

**Per ulteriori dettagli,
inquadrare il QR Code**

Come ci si iscrive:
sul sito www.civiform.it

Civiform

Cividale - viale Gemona 5, T. 0432 705811
Trieste - via di Conconello 16, T. 040 9719811



CIVIFORM

IIFTS
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
TECNICA SUPERIORE IN FVG

PERCORSI IIFTS
L'ISTRUZIONE E LA FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE IN FRIULI VENEZIA GIULIA
ANNO 2023-2024

DAI UNA
SVOLTA
ALLA TUA
CARRIERA



**TECNICO
DELLA PRODUZIONE
E COMMERCIALIZZAZIONE
DELLE BEVANDE**

**SEDE DI CIVIDALE
SEDE DI TRIESTE/OPICINA**



I CORSI IFTTS

I corsi IFTTS nascono dalla collaborazione tra formazione professionale, scuola, università e aziende e sono finalizzati ad una **formazione tecnica mirata**. Durano circa 8 mesi e sono dedicati a maggiorenni sia occupati che in cerca di occupazione.

Un'opportunità da non perdere per i **neo diplomati** in cerca di percorsi pratici e brevi che garantiscono immediato inserimento lavorativo, ma anche **per chi, dopo altre esperienze**, vuole acquisire competenze specialistiche molto richieste dalle aziende della nostra regione.

Destinatari: maggiorenni e in età attiva, occupati o disoccupati, con Diploma di istruzione secondaria superiore o diploma di istruzione e formazione professionale, occupati o disoccupati. Accesso consentito anche a chi non possiede tali titoli, previa verifica di competenze equivalenti.

I CORSI SONO TOTALMENTE GRATUITI

perché beneficiano del sostegno cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo Plus della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE

Certificazione rilasciata:

Qualifica professionale post-diploma

Diventa esperto dei **processi di produzione di vino, birra e distillati** e scopri come gestire tutte le fasi di **promozione e vendita delle bevande** sul mercato regionale, nazionale e internazionale sfruttando il marketing digitale, i social media e strategie innovative.

Grazie alla grande versatilità delle competenze acquisite, potrai trovare lavoro in aziende vitivinicole e birrifici artigianali, a stretto contatto con enologi, mastri birrai e responsabili della produzione e collaborando con i team marketing e vendita.



SCEGLI LA SEDE PIÙ VICINA A TE

Sedi

il corso verrà avviato presso il Civiform in due distinte edizioni:

- sede di **Cividale del Friuli**
- sede di **Trieste (Opicina)**

Periodo: ottobre 2023 – maggio 2024

IN COLLABORAZIONE CON

A.I.S. FVG

Associazione le Donne del Vino

Avant Srl

Az. Agricola Adele Barbieri / Della Casa Vini

Elisa De Nardo, formatrice Slow Food e coordinatrice regionale Guida Slow Wine FVG e Primorska

GAL Carso LAS KRAS

Mirco Masetti, Birraio e Biersommelier certificato Doemens Academy

Movimento Turismo del Vino

Torre Natisone GAL

Slow Food FVG

Vinodilà Wineways