

Quesiti della prova pratica a vista della selezione pubblica n. 2019N57, per titoli ed esami, per l'assunzione a tempo indeterminato di n. 1 unità di personale di categoria D, posizione economica D1, area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, a tempo pieno, presso l'Università degli Studi di Padova – Profilo Tecnico a supporto del Laboratorio di analisi economica delle imprese e del mercato dei prodotti vitivinicoli.

Valutazione del profilo sensoriale del vino.

Prima dell'inizio della prova, vengono predisposte n. 3 bottiglie di vino, rese anonime dopo aver occultate le etichette. Tutte e tre le bottiglie sono state inserite in cilindri di carta numerati 1, 2 e 3 per occultare anche la forma delle bottiglie. Vengono predisposti n. 3 biglietti numerati (1, 2 e 3) per l'estrazione a sorte. Il numero estratto individua la bottiglia oggetto di valutazione. Al candidato viene messo a disposizione un bicchiere da degustazione per l'espletamento della prova pratica consistente nella valutazione di un vino mediante analisi visiva ed olfattiva. Il candidato estrae a sorte il biglietto n. 1 e viene pertanto aperta la bottiglia corrispondente al numero estratto.