

# SOMMELIER

## Cod. corso 8501

**Tipologia di formazione:** PERCORSO LUNGO

**Settore:** SERVIZI TURISTICI

**Livello EQF:** 4

**Titolo d'accesso:** Licenza media + Qualificazione EQF 3

**Età minima prevista:** 18 anni

"Gestione dei crediti formativi". Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione.

**Profilo Formativo:** Il Sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

**Requisiti d'accesso:** Il corso è gratuito ed è rivolto ai seguenti destinatari:

Persone dai 30 fino a 65 anni, residenti e/o domiciliate in Campania, che sono, alternativamente in almeno una delle seguenti situazioni:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022;
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre), persone che sono in carico o sono segnalate dagli enti che operano nel sistema dei servizi sociali o socio-sanitari e/o sono inserite in progetti/interventi di inclusione sociale;
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

Sono invece esclusi dal programma i giovani NEET/NON NEET (meno di 30 anni) temporaneamente beneficiari del programma Garanzia Giovani.

## Elenco Unità di competenza previste dal RRTO

- **KC Competenze digitali:**

### COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE

Gestire il processo informativo, attraverso la comunicazione scritta, in presenza o da remoto, filtrando e trasmettendo messaggi, curando i rapporti con interlocutori interni ed esterni all'azienda.

**Risultato formativo Atteso:** Cura della comunicazione con i diversi interlocutori. Interagire con gli altri attraverso le tecnologie digitali, condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali, esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali, collaborare attraverso le tecnologie digitali, gestire l'identità digitale.

*Abilità:*

Collaborare all'individuazione delle più idonee forme di comunicazione e promozione. Comunicare con diversi mezzi e cooperare con gli altri operatori. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro. Utilizzare attrezzature multimediali e social media. Utilizzare social network. Promuovere il rispetto delle regole di netiquette. Utilizzare sistemi identity management system (ims).

*Conoscenza:*

Comunicazione multimediale. Atteggiamenti e comportamenti che instaurano rapporti positivi e collaborativi tra i componenti di una squadra di lavoro in rapporto alle responsabilità di ognuno dei componenti. Tecniche di costruzione clima aziendale collaborativo. Caratteristiche e potenzialità dei software per il social network.

## **1. ELABORARE LA CARTA DEI VINI (195)**

Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina.

**Risultato formativo atteso**

*Abilità:*

Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche. Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione. Applicare tecniche di definizione prezzi. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande. Applicare tecniche per la degustazione di vini.

*Conoscenza:*

Elementi di enologia. Terminologia tecnica in lingua straniera. Tipologia di prodotti di gastronomia. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori). Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione. Strategie e politiche di prezzo. Terminologia e tecniche di degustazione. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...). Varietà di uve più comuni e caratteristiche.

## **2. GESTIRE LA CANTINA (198)**

Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi.

**Risultato formativo Atteso**

*Abilità:*

Applicare modalità di disposizione delle merci. Applicare modalità di gestione delle scorte. Applicare procedure di gestione ordini. Applicare procedure per l'approvvigionamento. Applicare procedure per l'inventario di magazzino. Utilizzare strumenti di codificazione merci. Adottare modalità di controllo conformità e registrazione entrata/uscita merci. Utilizzare tecniche e strumenti, di conservazione delle bevande in particolare dei vini. Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina.

*Conoscenza:*

Elementi di approvvigionamento prodotti. Gestione degli acquisti. Pianificazione strategica degli approvvigionamenti. Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci. Tecniche di conservazione delle bevande. Tipologia prodotti di enologia. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione. Normativa ed etichettatura delle bevande (doc, docg, etc..).

### **3. ILLUSTRARE E SERVIRE IL VINO E LE BEVANDE ALCOLICHE (205)**

Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto.

**Risultato formativo Atteso**

*Abilità:*

Applicare metodi di analisi qualitativa del vino. Applicare modalità di somministrazione dei vini. Applicare regole del servizio di sala. Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche. Applicare tecniche per servire cibi e bevande. Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale efficace. Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande. Applicare tecniche per la degustazione di vini.

*Conoscenza:*

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici. Tecniche di degustazione. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente. Utensili per la preparazione di bevande. Terminologia tecnica in lingua straniera. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori). Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...). Tipologie e caratteristiche dei bicchieri da degustazione

**Durata complessiva: 200 ore**

**Modalità di svolgimento: AULA + DAD + STAGE/Project work**

Unità di competenza	Totale Ore	Di cui Aula	Di cui DAD	Di cui Attività pratiche
<b>KC: COMPETENZE DIGITALI</b>	20	10	10	
<b>1. ELABORARE LA CARTA DEI VINI (195)</b>	40	20	20	
<b>2. GESTIRE LA CANTINA (198)</b>	40	20	20	
<b>3. ILLUSTRARE E SERVIRE IL VINO E LE BEVANDE ALCOLICHE (205)</b>	40	20	20	
<b>stage/ Competenze Applicate</b>	60			60
<b>totale</b>	<b>200</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>60</b>

**Al termine del percorso:**

Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti per la valutazione finale degli apprendimenti

Certificazione rilasciata al termine del percorso: **"Certificazione di qualifica professionale" per "Sommelier"**.