REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Sommelier
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommelierie
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande
Qualificazione regionale di riferimento	Sommelier
Descrizione qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina M.74.90.99 - Altre attività professionali nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	200
Durata minima di aula (ore)	100
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	20
Durata massima DAD aula	140
Durata massima FAD aula	80
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	60
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. 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 al B1 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 superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema

	italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'. Non e' ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Sommelier"
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Elaborare la carta dei vini 2 - Gestire la cantina 3 - Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche	

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	200	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Elaborare la carta dei vini
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Elaborare la carta dei vini (195)
Risultato formativo atteso	Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche2. Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione3. Applicare tecniche di definizione prezzi4. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande5. Applicare tecniche per la degustazione di vini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di enologia2. Terminologia tecnica in lingua straniera3. Tipologia di prodotti di gastronomia4. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori)5. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione6. Strategie e politiche di prezzo7. Terminologia e tecniche di degustazione8. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...)9. Varietà di uve più comuni e caratteristiche
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Gestire la cantina
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestire la cantina (198)
Risultato formativo atteso	Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare modalità di disposizione delle merci2. Applicare modalità di gestione delle scorte3. Applicare procedure di gestione ordini4. Applicare procedure per l'approvvigionamento5. Applicare procedure per l'inventario di magazzino6. Utilizzare strumenti di codificazione merci7. Adottare modalità di controllo conformità e registrazione entrata/uscita merci8. Utilizzare tecniche e strumenti, di conservazione delle bevande in particolare dei vini9. Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di approvvigionamento prodotti2. Gestione degli acquisti3. Pianificazione strategica degli approvvigionamenti4. Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci5. Tecniche di conservazione delle bevande6. Tipologia prodotti di enologia7. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione8. Normativa ed etichettatura delle bevande (doc, docg, etc..)
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche (205)
Risultato formativo atteso	Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare metodi di analisi qualitativa del vino 2. Applicare modalità di somministrazione dei vini 3. Applicare regole del servizio di sala 4. Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche 5. Applicare tecniche per servire cibi e bevande 6. Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale efficace 7. Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 8. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande 9. Applicare tecniche per la degustazione di vini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici 3. Tecniche di degustazione 4. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5. Utensili per la preparazione di bevande 6. Terminologia tecnica in lingua straniera 7. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) 8. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...) 9. Tipologie e caratteristiche dei bicchieri da degustazione
Vincoli (eventuali)	