



**LIVELLO EQF 4**

SEP 23 SERVIZI TURISTICI

# SOMMELIER

## ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

Il mondo dell'**enologia** è in continua crescita ed evoluzione e suscita una grande curiosità nel pubblico, non solo negli esperti del **settore enogastronomico**. Carico di storia e tradizioni, perfezionato da tecnologie moderne, questo settore affascina e conquista anche neofiti. Il ruolo del **sommelier** ha un forte peso all'interno di una realtà come **cantine, ristoranti e wine bar**. È una figura fondamentale dal punto di vista organizzativo e ha un ruolo determinante nelle aziende (cantine di nuovi ristoranti, per rinnovare la carta dei vini nei locali e selezionare quelli per le grandi distribuzioni) per **pianificare strategie commerciali efficaci** che rispondano alle esigenze della clientela. Le conoscenze del sommelier ricoprono un ruolo fondamentale anche nella creazione di un piano **finanziario**.

Oggi il **sommelier** non deve limitarsi solo alla conoscenza delle **tecniche di servizio**, ma deve acquisire nozioni fondamentali della **viticoltura**, dell'**enologia** e dei **sistemi di produzione** delle diverse tipologie di vini, spumanti, liquori e distillati, oltre alle **tecniche di degustazione e abbinamento**. Il servizio resta uno dei compiti più importanti del sommelier, ma le aziende richiedono che le sue mansioni si estendano a tutte le aree strategiche del settore ristorativo.

## UNITÀ DI COMPETENZA

Elaborare la carta dei vini ◀

Gestire la cantina ◀

Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche ◀

Esecuzione delle attività accessorie per la pulizia delle aree pubbliche ◀

Key competence digitali ◀

## 200 ORE DI FORMAZIONE



**60**

ore aula ◀



**40**

ore fad ◀



**20**

ore lab ◀



**80**

ore stage ◀

## INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



**1 €/ORA**



**STAGE**

PARTNER ◀  
sedi aziende



**TEORIA**

ITS BACT ◀  
via Diaz 58 - NA



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



ANPAL  
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL  
Garanzia Occupabilità Lavoratori

BACT  
FONDAZIONE  
ITS BACT  
TECNOLOGIE INNOVATIVE  
BENI - ATTIVITÀ CULTURALI - TURISMO