



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

  
140  
ore dad

  
60  
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



MINISTERO DEL LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI



Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE CAMPANIA



Garanzia Occupabilità Lavoratori



FONDAZIONE  
ITS BACT  
TECNOLOGIE INNOVATIVE  
BENI • ATTIVITÀ CULTURALI • TURISMO