

Sommelier – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56331 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

REQUISITI DI ACCESSO*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074_003506)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004733)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005359)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004120)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

295 ore totali di cui 162 ore teorico/pratiche e 25 ore di

competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

INDENNITÀ E RIMBORSI:

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Il Sommelier assicura la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, turistico ricettive ed enoteche. E' responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore; cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda di ristorazione. Si occupa della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Lavora presso enoteche, ristoranti, società di catering e ristorazione, strutture turistico ricettive con servizio ristorante, villaggi turistici di grandi dimensioni, winebar. Più raramente può essere impegnato presso supermercati e

ipermercati e aziende vitivinicole.

COMPETENZE CERTIFICATE:

ADA/UC 9999778/1393 Gestione della cantina: Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

ADA/UC 9999779/1394 Predisposizione della carta dei vini: Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

ADA/UC 9999780/1395 Servizio di vino e bevande alcoliche: Presentare la lista dei vini in modo da consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti e tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.).

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it

Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032