REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Sommelier**
Denominazione Standard Formativo	**Sommelier**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommellerie
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
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	200
Durata minima di aula (ore)	100
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	140
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	80
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + 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/Moduli	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 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"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista in ingresso	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	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

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)
Descrizione della performance da osservare	Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcooliche 2. Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione 3. Applicare tecniche di definizione prezzi 4. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande 5. Applicare tecniche per la degustazione di vini
Conoscenze	1. Elementi di enologia 2. Terminologia tecnica in lingua straniera 3. Tipologia di prodotti di gastronomia 4. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) 5. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 6. Strategie e politiche di prezzo 7. Terminologia e tecniche di degustazione 8. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...) 9. Varietà di uve più comuni e caratteristiche
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Gestire la cantina**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestire la cantina (198)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare modalità di disposizione delle merci 2. Applicare modalità di gestione delle scorte 3. Applicare procedure di gestione ordini 4. Applicare procedure per l'approvvigionamento 5. Applicare procedure per l'inventario di magazzino 6. Utilizzare strumenti di codificazione merci 7. Adottare modalità di controllo conformità e registrazione entrata/uscita merci 8. Utilizzare tecniche e strumenti, di conservazione delle bevande in particolare dei vini 9. Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina
Conoscenze	1. Elementi di approvvigionamento prodotti 2. Gestione degli acquisti 3. Pianificazione strategica degli approvvigionamenti 4. Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 5. Tecniche di conservazione delle bevande 6. Tipologia prodotti di enologia 7. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 8. Normativa ed etichettatura delle bevande (doc, docg, etc..)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (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)
Descrizione della performance da osservare	Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto
Descrizione breve	
Abilità	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 alcooliche 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	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Norme e regolamenti su mescita 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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	