

[<< Torna all'elenco](#)

Sezione 1 - Tecniche Di Degustazione Del Vino

Dati generali	Caratteristiche	ISTAT Professioni
Durata (in ore) ? 200	Ore in aula ? 200	Ore in laboratorio ? 0
Tipologia laboratorio ?		
Settore turismo alberghiero e ristorazione ?		
Ambito Antichi mestieri e artigianato artistico ?		
Descrizione Ambito produzione di beni e servizi ?		
Figura di Riferimento Sommelier ?		
Descrizione Figura 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 ?		
Obiettivi di apprendimento (Competenze in uscita) Elaborare un carta dei vini e saper servire lo stesso con tecniche di degustazione. ?		
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi ? 1.La carta dei vini; (60 h) -chimica e tecnica enologica; (30 h) -mercato del vino; (15 h) -tipologia di bevande; (15 h) 2.Degustazione del vino e di bevande alcoliche; (80 h) -regolamenti su mescita e somministrazione alcolici; (20 h) -tecniche di degustazione; (40 h) -utensili per la preparazione bevande; (20 h) 3.Gestire la cantina; (60h) -gestione ed approvvigionamento dei prodotti; (3 h) -organizzazione di un magazzino merci e tecniche di conservazione bevande; (3 h) - scenario distributivo; (3 h) - tutela ed informazione del consumatore; (3 h) - elementi di legislazione commerciale; (3 h) - salute e sicurezza sul lavoro; (6 h) - elementi di gestione e di marketing aziendale; (3 h) - normativa sull'igiene dei prodotti alimentari; (3 h) - responsabilità civili, penali e amministrative; (3 h) - normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi; (3 h) - normativa per la vendita di bevande alcoliche; (3 h) - tecniche di conservazione dei prodotti alimentari; (3 h) - tecniche di pulizia e sanificazione; (3 h) - processi e metodi di stoccaggio degli alimenti. (3 h) - la normativa nel settore alimentare; (3 h) - l'igiene degli alimenti; (4 h) - l'igiene negli ambienti di lavoro; (4 h) - realizzazione del Piano HACCP. (4 h)		
Attestazione finale Attestato di Frequenza con profitto ?		
Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti prova pratica per valutare il livello di apprendimenti. ?		
Fabbisogno Occupazionale Questo comparto produttivo rappresenta un buon bacino per l'impiego di personale tecnico. Risulta inoltre che la reperibilità di figure ad elevata professionalità sia tuttora difficoltosa, lasciando quindi intravedere un incremento della domanda di tali figure ?		
Note ?		

