



CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICA CON RILASCIO DI CERTIFICAZIONE DI FREQUENZA - SOMMELLERIE 1° LIVELLO

PER AZIENDE CHE
DESIDERANO UNA
FORMAZIONE EFFICACE
ED ECONOMICA PER I
PROPRI OPERATORI

PER PRIVATI CHE
NECESSITANO DI
FORMAZIONE E DI UNO
SPAZIO PER FARE
PRATICA

"PALESTRA"
ATTREZZATA PER
PERMETTERE LIBERA
ESERCITAZIONE





1. Servizio di sommelierie I LIVELLO	
Tipologia	Formazione teorico pratica
Figure coinvolte	Docente formatore
Riferimenti	<p>Conoscenze/abilità relative a qrsp : 18.4 SOMMELIER COMPETENZA 1: Effettuare il rifornimento della cantina Livello EQF: 4</p> <p>Conoscenze: Elementi di enologia, Elementi di gastronomia, Mercato del vino, Mercato della ristorazione, Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari, Normativa vitivinicola, Vini, distillati, liquori</p> <p>Abilità: Applicare metodi per la degustazione dei vini, Applicare modalità di somministrazione dei vini, Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare, Applicare regole del servizio di sala, Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche Applicare tecniche di vendita</p>
Organizzazione del percorso	ore 60 comprensive di sicurezza nei luoghi di lavoro (certificazione sicurezza generale- sicurezza specifica)
Durata di ogni corso	4 ore (15 incontri)
Attività e risultati attesi	<p>Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche, Verifica della qualità del prodotto vinicolo</p> <p>Proporre l'assaggio, verificando preventivamente il prodotto richiesto (conservazione, temperatura, ecc.), somministrando il vino e la bevanda alcolica anche attraverso tecniche specifiche previste nelle diverse tipologie di prodotti</p>
Attestazione prevista	Certificazione di frequenza
N. utenti	Min 12 max 15
Costo utente	euro 750,00

I corsi avranno sede in luoghi certificati da regione Lombardia.