



CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICA CON RILASCIO DI CERTIFICAZIONE DI FREQUENZA - SOMMELLERIE 2° 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 II LIVELLO	
Tipologia	Formazione teorico pratica
Figure coinvolte	Docente formatore
Riferimenti	<p>Conoscenze/abilità relative a qrsp :</p> <p>18.4 SOMMELIER</p> <p>COMPETENZA 1: Predisporre la carta dei vini Livello EQF: 4</p> <p>Conoscenze: Elementi di enologia, Elementi di gastronomia, Mercato del vino, Vini, distillati, liquori</p> <p>Abilità: Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche, Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande, Applicare metodi per la degustazione</p> <p>SEZIONE COMPETENZE TRASVERSALI</p> <p>COMPETENZA1. Relazionarsi in un contesto lavorativo organizzato, riconoscendo e gestendo le eventuali criticità nei rapporti Livello EQF 3</p> <p>Conoscenze: Modalità e tipologie di comunicazione efficace, Elementi di comunicazione interpersonale, Tecniche di ascolto attivo, Tecniche di comportamento assertive, Tecniche di negoziazione</p> <p>Abilità: Applicare le tecniche per la gestione del processo comunicativo all'interno di una struttura organizzata, Attivare le tecniche per la gestione delle relazioni interpersonali all'interno di una struttura organizzata, Applicare le tecniche per l'analisi e la risoluzione di conflitti</p>
Organizzazione del percorso	Ore 80 comprensive di sicurezza nei luoghi di lavoro (certificazione sicurezza generale- sicurezza specifica)
Durata del corso	4 ore (20 incontri)
Attività e risultati attesi	<p>Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche</p> <p>Gestione della cantina</p> <p>Abbinamento enogastronomico</p> <p>Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche</p> <p>Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche</p> <p>Verifica della qualità del prodotto vinicolo</p> <p>Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina</p> <p>Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici</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 prodotto</p>
Attestazione prevista	Certificazione di frequenza
N. utenti	Min 12 max 15

Costo utente	Euro 900,00
---------------------	-------------

I corsi avranno sede in luoghi certificati da regione Lombardia.