

TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE

CORSO GRATUITO

Riferimento Profili di qualificazione **RRPQ n. 56331 "Sommelier"; n. 56164 "Tecnico dell'enogastronomia"**
Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | **EQF 4**

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO

280 ORE TOTALI
di cui **195 ore teorico/pratiche**
e **85 ore di WBL** (work based learning)
che si svolgeranno in aziende del settore.

INDENNITÀ E RIMBORSI

E' prevista un'indennità di frequenza pari a € 3,50, per ogni ora effettivamente frequentata.
Farà fede il registro didattico.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO

Il corso forma camerieri di sala specializzati nel servizio vino e beverage, sviluppando competenze nella presentazione, mescita e abbinamento dei prodotti, oltre che nella gestione della relazione con il cliente. I partecipanti acquisiranno capacità operative e comunicative per offrire un servizio professionale e personalizzato, valorizzando l'esperienza enogastronomica. Il percorso prevede simulazioni di servizio e un'esperienza diretta in azienda.

CONTESTO DI ESERCIZIO

Opera prevalentemente come lavoratore dipendente presso ristoranti, alberghi, wine bar, enoteche, aziende agrituristiche, strutture ricettive e altre imprese del settore enogastronomico. Svolge attività di accoglienza e assistenza al cliente durante l'esperienza di consumo, presentando e valorizzando l'offerta enogastronomica e consigliando vini e altre bevande alcoliche in coerenza con i piatti scelti, le caratteristiche e le esigenze della clientela. Collabora con il personale di sala e di cucina per garantire un servizio di qualità, orientato alla soddisfazione del cliente, contribuendo alla promozione dell'offerta e al miglioramento dell'esperienza enogastronomica.

REQUISITI DI ACCESSO

- Essere residenti o domiciliati nella Regione Sardegna o emigrati di cui all'art. 2 della L.R. n. 7/1991;
- Se cittadini non comunitari, essere residenti o domiciliati in Sardegna in possesso di regolare permesso di soggiorno;
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Disoccupati
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Assolvimento obbligo formativo e almeno due anni di esperienza lavorativa come cameriere oppure il possesso di una Certificazione delle competenze/Qualifica professionale coerente con il percorso formativo

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE

IFOLD Cagliari
IFOLD Carbonia
ISFOP Olbia
ISFORAPI Oristano
ISFOCOOP Alghero
LEONARDO Lanusei

PERCORSO RIVOLTO AD UN MAX DI 15 UTENTI

VINO&BEVERAGE
UNA FILIERA CHE IMPARA IL FUTURO

F.I.L.O. SARDEGNA - FILIERE INNOVAZIONE LAVORO OCCUPAZIONE Deliberazioni di Giunta Regionale n. 23/27 del 03.07.2024 e n. 15/23 del 19.03.2025. "PR Sardegna FSE+ 2021-2027 al servizio della dignità" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita". CCI 2021IT05SFPR013



TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE

COMPETENZE CERTIFICATE

Dal profilo n. 56331 "Sommelier": 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.).

Dal profilo n. 56164 "Tecnico dell'enogastronomia": ADA/UC 9999804/1419 Accoglienza del cliente nell'ambito dei servizi enogastronomici: Accogliere il cliente e proporre, adeguandola agli stili alimentari e ai bisogni della clientela, l'offerta di prodotti enogastronomici e servizi di ristorazione tipica, monitorando il grado di soddisfazione e proponendo interventi migliorativi.

Le certificazioni delle Competenze rilasciate a seguito della conclusione dei corsi e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti sono valide su tutto il territorio comunitario ai sensi del DLgs 13/2013

ATTESTAZIONI RILASCIATE DALL'AGENZIA FORMATIVA

Attestazione di parte prima: Attestato di partecipazione/frequenza/trasparenza contenente l'indicazione delle ore effettivamente frequentate e delle attività svolte che verrà rilasciato in caso di interruzione anticipata del corso

Oppure

Attestazione di parte seconda: Attestato di partecipazione contenente i risultati di apprendimento conseguiti dal destinatario a seguito della frequenza di almeno l'80% delle ore del corso, contenente l'indicazione delle ore effettivamente frequentate e dell'ammissione all'esame finale. La stessa attestazione viene rilasciata anche in caso di mancato superamento/svolgimento delle prove finali, al fine del suo utilizzo per il riconoscimento di eventuali crediti formativi in ingresso ad un altro percorso

ATTESTAZIONI RILASCIATE DALLA RAS

Attestazione di parte terza: Certificato delle competenze contenente l'indicazione del profilo di riferimento e di tutte le AdA/UC comprese nel percorso formativo.

Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 e dal Decreto Lgl. 13/2013.

vibe
VINO&BEVERAGE
UNA FILIERA CHE IMPARA IL FUTURO

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

N	UNITA' FORMATIVE	N. ORE TEORIA/ PRATICA	N. ORE WBL
1	Enologia e conoscenza dei vini	25	
2	Tecniche di servizio del vino	40	
3	Abbinamento cibo-vino e proposta commerciale	15	
4	Beverage management e altre bevande alcoliche	15	
5	Accoglienza e customer care in sala	20	
6	Comunicazione e vendita del vino	20	
7	Gestione reclami e relazione con il cliente	17	
8	Inglese professionale	33	
9	Igiene e HACCP	10	
10	Pratica in azienda (WBL)		85
	TOTALE	**195**	**85**
	TOTALE ORE CORSO	**280**	

F.I.L.O. SARDEGNA - FILIERE INNOVAZIONE LAVORO OCCUPAZIONE Deliberazioni di Giunta Regionale n. 23/27 del 03.07.2024 e n. 15/23 del 19.03.2025. "PR Sardegna FSE+ 2021-2027 al servizio della dignità" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita". CCI 2021IT05SFPR013