

TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

CORSO GRATUITO

Profilo di qualificazione **RRPQ n. 56164**
Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | **EQF 4**

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO
350 ORE TOTALI
di cui **245 ore teorico/pratiche**
e **105 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 tecnici dell'enogastronomia specializzati nell'enoturismo, capaci di valorizzare vini, prodotti tipici e territorio attraverso esperienze di accoglienza, degustazione e promozione enogastronomica. I partecipanti acquisiranno competenze nella gestione della wine hospitality, nell'organizzazione di degustazioni ed eventi e nella comunicazione con clienti italiani e internazionali, anche grazie a un'esperienza diretta in azienda.

CONTESTO DI ESERCIZIO
Opera nel settore della ristorazione e del turismo, in diverse realtà, come ristoranti, aziende vitivinicole, cantine, fiere e/o percorsi enogastronomici di degustazione e, in casi particolari, aziende della GDO. Opera sia come libero professionista e sia sotto forma di lavoratore dipendente in aziende di settore, sia anche per le stesse aziende in forme di lavoro autonomo.

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: Diploma di Scuola Secondaria di 2° grado; conoscenza della lingua Inglese livello B1

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE
IFOLD Alghero
LEONARDO Cagliari
SOSOR Nuoro

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



TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

CORSO GRATUITO

COMPETENZE CERTIFICATE

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.

ADA/UC 9999803/1418 Configurazione e ambientazione degli spazi in relazione alla tipologia di servizio o evento: Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato.

ADA/UC 9999241/856 Valorizzazione dell'offerta enogastronomica: Valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio definendo gli abbinamenti dei prodotti locali (gastronomici ed enologici) sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, del valore nutritivo, al fine di proporli per la vendita ai clienti.

ADA/UC 325/181 Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti: Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP ed alla normativa sulla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

ADA/UC 10050/36 Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata: Programmare le attività di controllo delle filiere certificate DOP/IGP/STG per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti.

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

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

N	UNITA' FORMATIVE	N. ORE TEORIA/ PRATICA	N. ORE WBL
1	Accoglienza cliente e Wine Hospitality Experience	30	
2	Enologia, degustazione e abbinamenti wine & food	30	
3	Territorio, patrimonio culturale e storytelling	20	
4	Marketing enoturistico e valorizzazione commerciale	27	
5	Inglese di settore	30	
6	Sicurezza sul lavoro (rischio basso)	8	
7	Allestimento, mise en place ed eventi	30	
8	Igiene e HACCP	20	
9	Ordini e approviggionamenti	20	
10	Normativa, sostenibilità e bioeconomia	15	
11	Sistemi di controllo della filiera certificata e valorizzazione delle produzioni DOP/IGP/STG	15	
12	Pratica in azienda (WBL)		105
	TOTALE	**245**	**105**
	TOTALE ORE CORSO	**350**	

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 per l'intero profilo di qualificazione, contenente l'indicazione del profilo e di tutte le ADA/UC in esso ricomprese.

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

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