

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per Sommelier – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56331 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

Requisiti di accesso*

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074_003506)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004733)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005359)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004120)

Durata del percorso formativo

295 ore totali di cui **162 ore teorico/pratiche** e **25 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

Indennità e rimborsi

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio. Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

Descrizione della figura professionale

Il Sommelier assicura la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, turistico ricettive ed enoteche. È responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore; cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda di ristorazione. Si occupa della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante.

Contesto di esercizio

Lavora presso enoteche, ristoranti, società di catering e ristorazione, strutture turistico ricettive con servizio ristorante, villaggi turistici di grandi dimensioni, winebar. Più raramente può essere impegnato presso supermercati e ipermercati e aziende vitivinicole.

Competenze certificate*

ADA/UC 9999778/1393 Gestione della cantina: Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

ADA/UC 9999779/1394 Predisposizione della carta dei vini: Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

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.).

** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, 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 Determinazione Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*