

Sommelier

Titolo da riportare nell'attestato	Sommelier
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Titolo di accesso	Diploma di istruzione secondaria I grado
Prerequisiti in ingresso	Non previsto
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF

Articolazione del percorso

Ore corso	480
Ore di stage	120
Ore assenza massime consentite	30 %

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT

Alberghi

Ristorazione con somministrazione

Catering per eventi, banqueting

Area professionale SERVIZI TURISTICI

Descrizione

Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.