

# Sommelier / Sommelière

## con Attestato Professionale Federale



Corso di preparazione all'esame federale di professione di Sommelier/Sommelière

Organizzato da :



### *Destinatari e condizioni d'ammissione*

La formazione di Sommelier / Sommelière con attestato professionale federale si rivolge ai professionisti dei settori della gastronomia, dell'alberghiera, della viticoltura e del commercio di vini. Permette di acquisire ulteriori conoscenze professionali e gestionali e di divenire uno specialista dell'affascinante settore della sommellerie.

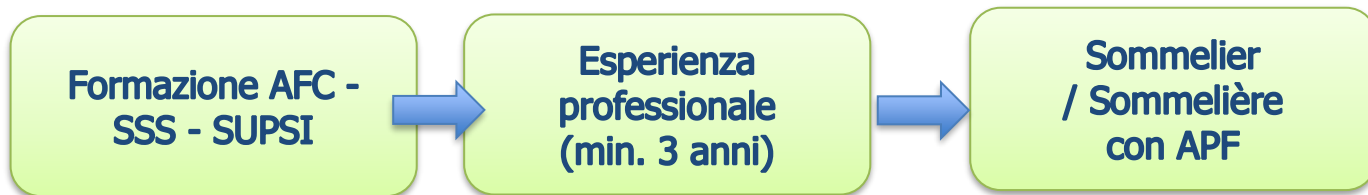
Per accedere all'esame di professione federale, sono necessari i seguenti requisiti :

- titolare di un attestato federale di capacità (AFC), un diploma di una scuola specializzata superiore o di una scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura o del commercio di vini oppure un certificato equipollente;
- può attestare una pratica professionale della durata di almeno 3 anni nel campo della ristorazione, della produzione o del commercio di vini;
- dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza

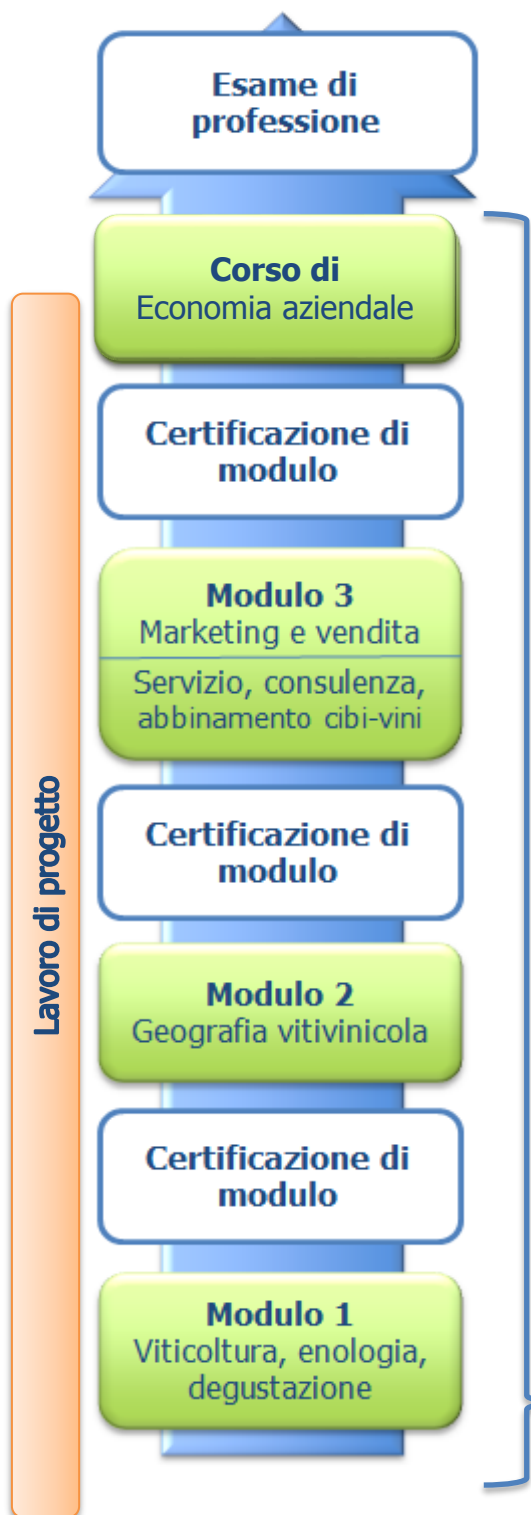
### *Obiettivi formativi*

I candidati che superano l'esame di professione di Sommelier / Sommelière dispongono delle competenze per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nel campo della vendita e del servizio dei vini. Sono abilitati a esercitare una funzione di consulenza a livello direttivo. Lavorano soprattutto nella gastronomia e nel commercio. Per gli obiettivi specifici, si rimanda a regolamento e direttive d'esame.

## Le tappe



## Corso di preparazione all'esame professionale



### Esame di professione

Si rimanda a regolamento e direttive d'esame

### Corso di economia aziendale

I candidati conoscono le basi dell'organizzazione aziendale, sono in grado di attuare obiettivi aziendali e garantiscono la fornitura continua di servizi in funzione della situazione

### Modulo 3

#### Marketing e vendita

I candidati sono inoltre in grado di attuare un programma di marketing ed elaborano offerte e prestazioni di servizio in funzione dei diversi gruppi di clienti

#### Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vino

I candidati sono in grado di servire correttamente il vino e di conservarlo in modo appropriato. Conoscono e valutano le caratteristiche delle pietanze e sono in grado di raccomandare i vini adatti conformemente alla terminologia ASI.

### Modulo 2

I candidati dispongono di conoscenze teoriche nel campo della geografia viticola internazionale. Sono in grado di descrivere le principali regioni viticole, le regioni più caratteristiche, i loro vini e le rispettive classificazioni. Sono inoltre in grado di descrivere un vino utilizzando la terminologia ASI e di valutarne la qualità.

### Modulo 1

I candidati dispongono di conoscenze teoriche nel campo della viticoltura e della vinificazione. Sono in grado di spiegare i principi fondamentali della produzione di vini bianchi, rosé e rossi nonché dei vini speciali.

## Corso di preparazione all'esame professionale

## Sede del corso

I corsi si svolgono presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) a Bellinzona.

## Durata e costi della formazione

Il corso di preparazione viene organizzato ogni anno, a partire dal mese di settembre, a condizione che pervenga un numero minimo di iscritti (12). La formazione ha una durata complessiva di 15 mesi.

**Inizio prossimo corso : Settembre 2020**

		Totale ore / lezione*	Costo (CHF)	Note
Modulo 1	Viticoltura, vinificazione e enologia	60	1'000	I corsi si tengono una sera a settimana, di norma il lunedì, in concomitanza con i corsi associativi A.S.S.P.
Modulo 2	Geografia vitivinicola	60	1'000	
Modulo 3	Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini	60	2'000	
	Marketing e vendita	30		Corso a blocchi
Corso	Economia aziendale	40	800	Corso a blocchi
Corsi interdisciplinari - preparazione esame		10	400	Corso a blocchi
<b>Totale</b>		<b>260</b>	<b>5'200</b>	

\* ora-lezione di 45 minuti

I costi menzionati includono spese e materiale didattico (fornito principalmente in formato elettronico); in funzione del numero definitivo degli iscritti può subire variazioni ed è da versare anticipatamente.

Nei costi non sono incluse le tasse d'iscrizione agli esami:

Certificazione di fine modulo : CHF 600.- (CHF 200.- per certificazione)

Esame professionale finale : ca. CHF 2'000.-

## Informazioni e iscrizioni al corso

### Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)

Formazione continua

Viale Stefano Franscini 32

6500 Bellinzona

tel. 091 814 65 11

e-mail: [decs-sssat@edu.ti.ch](mailto:decs-sssat@edu.ti.ch)

[jacopo.soldini@edu.ti.ch](mailto:jacopo.soldini@edu.ti.ch)

Regolamento d'esame, direttive e formulari di iscrizione sono disponibili sul [www.sssat.ti.ch](http://www.sssat.ti.ch), nella sezione Formazione continua / corsi