

## Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

### Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

#### SINTESI

##### A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

##### A.2 Area di formazione di riferimento (*\*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022*)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

##### A.3 Titolo del percorso formativo

Competenze per i servizi di sommellerie

##### A.4. Inquadramento livello EQF

EQF 4

##### A.5 Settore economico professionale (SEP) (*fare riferimento al SEP prevalente*) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 23 Servizi turistici

## A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.07 - Coordinamento delle attività di sala ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommellerie

## A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante

## A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

I.55.10.00 – Alberghi - I.55.20.30 - Rifugi di montagna - I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione - I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi - I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting - I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale - I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

## A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Produrre beni/ Erogare servizi	UC.1 “Effettuare i servizi di sommellerie”

## A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC.1 “Effettuare i servizi di sommellerie”
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a effettuare i servizi di sommellerie Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Valorizzare gli abbinamenti dei cibi e dei vini scegliendo i prodotti adeguati, servire le bevande applicando, oltre alle norme del galateo, le tecniche e le regole di mescita.
Conoscenze minime	Terminologia tecnica di settore. Gestione dei fornitori e degli acquisti. Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino. Caratteristiche dei principali vini, italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini). Metodi di conservazione dei vini e gestione della cantina. Teoria e pratica del servizio del vino. Tecniche e le regole della mescita.
Abilità minime	<b>Somministrare il vino attraverso tecniche specifiche:</b> – Applicare le tecniche e le regole della mescita, oltre alle norme del galateo, indispensabili per il corretto svolgimento del lavoro in sala.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verificare il vino scelto dal cliente (conservazione, temperatura, ecc.) e proporre l’assaggio.</li> <li>– Servire il vino mediante tecniche specifiche in base alla tipologia di vino scelto dal cliente.</li> </ul> <p><b>Elaborare la carta dei vini in base alle caratteristiche della clientela e alle indicazioni del titolare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare la carta dei vini, in base alla tipologia di menu offerta, del target clienti di riferimento e alle direttive del titolare.</li> <li>- Selezionare i fornitori e gestire i flussi e le modalità di conservazione dei vini acquistati.</li> </ul> <p><b>Consigliare il cliente nella scelta dei vini e servirlo con cura e professionalità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Presentare la carta dei vini illustrando le principali caratteristiche delle bottiglie proposte.</li> <li>– Consigliare gli abbinamenti più indicati tra cibi e vini.</li> </ul>
--	--

#### **A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso**

*Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.*

Beneficiari del programma GOL. Requisiti di accesso: assolvimento da parte dei partecipanti dell’obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l’intera durata del percorso.

#### **A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)**

**80 di cui 24 in FAD**

#### **A.13 Articolazione del percorso formativo**

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	UFC 1. “I servizi di sommellerie”	“Effettuare i servizi di sommellerie”	80	24
Totale			80	24

#### **A.14 Tipo di attestazione prevista**

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): \_\_\_\_\_

Eventuali Note:

### A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	TEKNA SRL
Referente	Albucci Ronny Tel. 0744423118 Email info@chefacademy.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) tekna@pec.it

### in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP.
Referente	Guerra Federica Tel. 0755848056 Email progettazione@arisformazione.it

### A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 6, Terni

N. sede	2
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 19, Terni

N. sede	3
Indirizzo	TEKNA SRL Via degli Artieri, 9/11, Terni

N. sede	4
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 11/13, Terni

N. sede	5
Indirizzo	Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.

N. sede	7
Indirizzo	Via Treves, 1, Corciano (PG) c/o L.R. Forniture s.a.s.

N. sede	8
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti

N. sede	9
Indirizzo	Piazza Corsica, 2, Orvieto (TR) c/o Fondazione per il Centro Studi Città di Orvieto