

Progetto Sommelier

ISTITUTO FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALE

ALBERGHIERO DI ROVERETO



PROGETTO ESECUTIVO

Finalità

Il progetto ha la finalità di certificare la figura professionale del personale di sala preposto al servizio delle bevande e degli abbinamenti con il cibo (sommelier, Food & Beverage); attraverso un percorso qualificante e professionalizzante rivolto a tutti gli allievi del percorso ordinario scolastico serale (corso adulti, dipendenti associazioni di categoria, professionisti nel mondo ristorativo, amatori).

ENTE EROGATORE:

Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto (I.F.P.A.)

UTENTI:

allievi del Percorso ordinario scolastico interno serale dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto;

Dipendenti associazioni di categoria

allievi extraprovinciali;

COMPETENZE:

Il percorso permette all'allievo di perfezionare le proprie competenze attraverso l'analisi sensoriale dei cibi e delle bevande, fissando quelli che sono i canoni delle tecniche di degustazione e di abbinamento cibo-bevande; entrare in sinergia con il territorio e i suoi prodotti attraverso visite guidate.

Titolo: Percorso per Sommelier
Docente proponente: Garofolin Antonio
Formatori: Corpo docente interno dell'istituto; esperti qualificati esterni
Destinatari: Allievi Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Percorso serale
Periodo di svolgimento: Anno scolastico 2020/2021
Certificato di "Sommelier - Food & Beverage"

	Percorso propedeutico per aspiranti sommelier	Ore
1	Figura e funzione del sommelier: Storia, Funzioni, Figura, Formazione, Concorsi, Comunicazione, Attrezzi e strumenti, Bottiglie, Servizio del vino, decantazione e caraffatura, avvinamento, bicchieri, Temperatura di servizio.	3
2	Viticoltura : Ciclo vegetativo, Tecniche di allevamento, Vitigni autoctoni ed alloctoni	3
3	Enologia 1: Vendemmia, vinificazioni (bianco , rosato, rosso, macerazione carbonica)	3
4	Vini spumanti e frizzanti: Produzione, Tipologie	3
5	Vini da uve passite e liquorosi: Produzione, Tipologie	3
6	Esame visivo: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva	3
7	Esame olfattivo: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva	3
8	Esame gusto-olfattivo: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva	3
9	Legislazione Europea: le principali denominazioni europee	3
10	Birra: Origini, Materie prime, Processo produttivo, Stili di produzione, T° di servizio, Spillatura, Bicchieri	3
11	Distillati e liquori: Origini, Materie prime, Processo produttivo, Tipologie, Liquori (definizione e tipologie), Bicchieri, T° di servizio	3
12	Visita distilleria	3
13	Acqua e bevande nervine: Origini, Materie prime, Processo produttivo, Tipologie, Bicchieri, T° di servizio	3
14	Enogastronomia: Cenni sulla evoluzione del gusto Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande. Prova pratica e degustazione.	3
15	Test di verifica	6
16	Visita guidata ad una azienda produttiva	3
17	Vitivinicoltura italiana 1: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria	3
18	Vitivinicoltura italiana 2: Lombardia, Trentino A.A.	3
19	Vitivinicoltura italiana 3: Veneto, Friuli V.G., Emilia Romagna	3
20	Vitivinicoltura italiana 4: Toscana, Umbria, Marche	3
21	Vitivinicoltura italiana 5: Lazio, Abruzzo, Molise	3
22	Vitivinicoltura italiana 6: Calabria, Campania, Basilicata, Puglia	3
23	Vitivinicoltura italiana 7: Sicilia, Sardegna	3
24	Vitivinicoltura francese 1: Champagne, Lorena, Alsazia, Borgogna, Savoie, Jura, Valle del Rodano, Provenza, Corsica	3
25	Vitivinicoltura francese 2: Linguà d'oca e Rossiglione, Sud Ovest, Guascogna, Bordeaux, Charent, Valle della Loira	3
26	Vitivinicoltura europea: Portogallo, Spagna, Svizzera, Germania	3
27	Vitivinicoltura europea: Austria, Ungheria, Grecia	3
28	Vitivinicoltura mondiale: Canada, Stati Uniti, Sud America	3
29	Vitivinicoltura mondiale: Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda	3
30	Lista vini: acquisti, calcolo del prezzo, ricarichi, ricavi, analisi dei costi	6
31	Marketing del vino: promozione e pubblicità. Tecnica di vendita al ristorante e psicologia del cliente. Il mercato del vino in Italia e nel mondo, consumo, import/export, ecc	3
32	Brigata: di sala / sommelierie, Servizio vini/bevande al ristorante e nei banchetti (privati e di Stato)	3
33	Wine service : in lingua inglese	3
34	Visual Examination: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva in lingua inglese	3
35	Esame olfattivo: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva in lingua inglese	3
36	Esame gusto-olfattivo: Tecnica della degustazione e scheda analitico-descrittiva in lingua inglese	3
37	Enogastronomy: Wine & Food Pairing in lingua inglese	3
38	Cena al buio	3
39	Ripasso generale	8
40	Esame finale	8
	Totale	136

Obiettivi:

Accreditare l' Istituto come riferimento Provinciale e Nazionale come Ente erogatore del servizio.
Certificare la figura del Sommelier con un percorso dedicato.

Struttura del progetto

Le competenze in uscita sono in linea con il programma provinciale e nazionale.

Programmazione del corso

Percorso Adulti

Percorso unico di incontri, per conseguire, al superamento dell'esame finale, il diploma e il distintivo di "Sommelier e Food & Beverage".

Tutti gli incontri in aula prevedono interventi pratici e degustazioni guidate, mirate ad avvicinare l'allievo alla consapevolezza che ogni prodotto presenta caratteristiche sensoriali riconoscibili, per formarsi in una alimentazione consapevole.

Nel corso è previsto l'utilizzo di lingue straniere (inglese).

Le visite guidate sono condotte in strutture di produzioni alimentari e di bevande sul territorio Provinciale e Nazionale.

Agli allievi verrà fornito un elenco di testi e supporti didattici per la costruzione del profilo professionale individuale.

I contenuti del corso possono essere scaricati on line dal sito dell'istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto.
