

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.

		Totale ore / lezione*	Costo (CHF)	Note
Modulo 1	Viticultura, vinificazione e enologia	45	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	45	1'000	
Modulo 3	Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini	45	2'000	
	Marketing e vendita	30		Corso a blocchi
Modulo 4	Economia aziendale	40	800	Corso a blocchi
Corsi interdisciplinari - preparazione esame		15	600	Corso a blocchi
Certificazione modulari			600	
Totale			220	6'000

Contributi federali**

3'000

Contributi CCNL (*collaboratori di aziende assoggettate*)

2'100 nel 2022: 3000.-

Costo totale effettivo

~~-900-~~ 0.-

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:

Esame professionale finale : ca. CHF 2'000.- (anche sovvenzionato dal CCNL)

* ora-lezione di 45 minuti

** coloro che partecipano ai corsi di preparazione agli esami federali ricevono un sostegno finanziario, vedasi dettagli e condizioni su: <https://www.sbf.admin.ch/sbf/it/home/bildung/la-formazione-professionale-superiore/finanziamento.html#1248702788> e su formazione-inclusa.ch

Informazioni e iscrizioni al corso

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)

Dipartimento Formazione continua

Viale Stefano Franscini 32

6500 Bellinzona

tel. 091 814 6511

e-mail jacopo.soldini@edu.ti.ch - decs-sssat@edu.ti.ch

Regolamento d'esame, direttive e formulari di iscrizione sono disponibili sul nostro sito internet www.sssat.ti.ch, nella sezione Formazione continua / corsi

Inizio corso : 12 settembre 2022

Sommelier / Sommière con Attestato Professionale Federale



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

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.

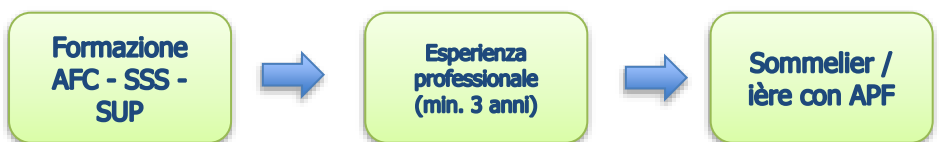
Per accedere all'esame di professione, sono necessari i seguenti requisiti:

- titolare di un attestato federale di capacità (AFC), un diploma di una scuola SSS o SUP nel campo della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura o del commercio di vini oppure un certificato equipollente;
- 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

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 al regolamento d'esame.

Le tappe



Sede del corso

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

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

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.

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

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.