



**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

Sommelier

CUP: B23C22000800005

Settore Economico Professionale: servizi turistici

ID percorso: 7665

Data Creazione ID: 01/06/2023

Descrizione Esigenze: 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.

Tipologia: percorso lungo

Denominazione/Qualifica: Il pizzaiolo napoletano opera nel settore della ristorazione

occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza napoletana

Livello EQF: 3

Stato: Programmato

Unità di competenza:

Elaborare la carta dei vini

Gestire la cantina

Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche

Ore Durata Corso: 200

Ore di formazione in presenza: 140

Sede di svolgimento: Via Strauss 24/C Battipaglia 84091

Ore di formazione in DAD: 0

Ore di formazione in FAD: 0

Ore di formazione in Stage: 60

Aziende Convenzionate

Regione Sociale: Sapori del mediterraneo

Sede Legale: S.S 18, Battipaglia

Sede Operativa: S.S 18 Battipaglia (SA)

P.iva: 04437320650

Codice ATECO:

ULA:

Data Stipula Accordo: 22/09/2022

Indennità oraria: 1,00 €