Corso di preparazione
all'esame federale di professione
di

Sommelier / Sommelière

con Attestato Professionale Federale,

Professional Bachelor

ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS



SSSAT
Scuola specializzata superiore
alberghiera e del turismo

Inizio corso : 18 gennaio 2027

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.

Regolamento d'esame, direttive e formulari di iscrizione sono disponibili su: sssat.ti.ch, nella sezione Formazione professionale superiore / APF e DF / Sommelier – corso per professionisti

Le tappe

Formazione AFC - SSS - SUP → **Esperienza professionale (min. 3 anni)** → **Sommelier APF Sommelière APF**

Sede del corso

I corsi sono organizzati dall'Associazione Svizzera Sommelier Professionisti (ASSP) in collaborazione con la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), e si svolgono presso la SSSAT a Bellinzona.
(come raggiungerci)

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.

Durata e costi della formazione

Il corso di preparazione viene organizzato ogni anno a condizione che pervenga un numero minimo di iscritti (12).
La formazione ha una durata complessiva di 14 mesi.

		*Totale ore / lezione**	*Costo (CHF)*	*Note*	*Periodo*
Modulo 1	Viticoltura, vinificazione e enologia	45	1'000	I corsi si tengono una sera a settimana, di norma il lunedì, in concomitanza con i corsi associativi ASSP.	gennaio-aprile 2027
Modulo 2	Geografia vitivinicola	45	1'000		aprile - giugno 2027
Modulo 3	Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini	45	2'000		settembre - dicembre 2027
	Marketing e vendita	30		Corso a blocchi	novembre 2027 - febbraio 2028
Modulo 4	Economia aziendale	40	800	Corso a blocchi	
Corsi interdisiplinari - preparazione esame		15	600	Corso a blocchi	
Certificazione modulari			600	** ora-lezione di 45 minuti*	
Totale		220	6'000	*** coloro che partecipano ai corsi di preparazione agli esami federali ricevono un sostegno finanziario, vedasi dettagli e condizioni su: formazione-inclusa.ch e sul sito SEFRI (le informazioni riguardanti i contributi sono indicative e soggette a riconferma da parte degli enti che le erogano)*	
Contributi federali**			3'000		
Contributi CCNL** *(collaboratori di aziende assoggettate)*			2'000		
Costo totale effettivo			**1'000**		

I costi menzionati includono spese e materiale didattico (fornito principalmente in formato elettronico).

Nei costi non sono incluse le tasse d'iscrizione agli esami finali : CHF 2'000.- (anche sovvenzionato dal CCNL)

Informazioni e iscrizioni al corso

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)
Formazione continua - Viale Stefano Franscini 32 - 6500 Bellinzona
jacopo.soldini@edu.ti.ch - 091 814 6511