



SOMELIER

Tip curs: specializare

Durata: 148 ore

Acces curs: 10 clase și calificare Ospătar

Obiectivul cursului

Cursul își propune dezvoltarea competențelor de identificare a elementelor de oenologie, asocierea vinurilor cu preparatele, tehnici de decantare și servire, tehnica stocării vinurilor, precum și identificarea reglementărilor legale privind protecția consumatorului.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Tehnologia serviciilor specifice somelieriei
- Tehnici de comunicare

Practică:

Activitatea practică se desfășoară la agenții economici cu care THR CG a încheiat convenții de practică.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicarea la locul de muncă
- Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și a normelor PSI
- Aplicarea și respectarea normelor igienico-sanitare specifice
- Planificarea activității proprii
- Organizarea locului de muncă
- Promovarea ofertei de vinuri și alte băuturi
- Efectuarea serviciilor în restaurant
- Asigurarea calității serviciilor de restaurant

Perspectivă profesională

Curs de perfecționare:

Director de restaurant (studii: liceu cu bacalaureat și calificare Ospătar), în urma căruia se poate obține Brevetul de Turism, în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare