
Attività relative a incarico/servizio da conferire ad un'associazione professionale di alta qualificazione per un'attività di carattere professionalizzante.

1. Descrizione generale dell'attività professionalizzante:

- a. Nome: "Laboratorio di Enogastronomia III";
- b. Dedicata a: studenti di Scienze e Culture Enogastronomiche;
- c. N° di studenti: 40 per l'AA 2025/2026;
- d. Durata: 50 ore di lezione suddivise in lezioni frontali e in una o due escursioni didattiche. Ad esempio, 12/13 lezioni da 3/4 ore ciascuna e 1-2 escursioni didattiche in aziende vitivinicole della regione Lazio, con andata e ritorno in giornata (per un totale utile a coprire 50 ore totali di impegno dello studente);
- e. Luogo: aule dell'Ateneo di Roma Tre;
- f. Periodo: primo semestre (a partire dal 1 marzo fino ad esaurimento delle 50 ore).

2. Descrizione dettagliata del servizio richiesto:

- a. Il soggetto dovrà indicare il/i professionisti messi a disposizione per questa attività, allegando per ogni soggetto un CV e un attestato che ne garantisca l'elevata qualificazione professionale nel settore;
- b. Il contenuto teorico pratico delle lezioni dovrà corrispondere al programma svolto nel primo anno del corso per il diploma di sommelier del soggetto erogante l'attività;
- c. A conclusione dell'attività, il/i docente/i messo a disposizione dal soggetto erogante somministrerà ad ogni discente un esame teorico-pratico. Se superato, questo esame conferirà idoneità all'insegnamento "Laboratorio di Enogastronomia III", con conferimento di 2 CFU allo studente;
- d. Il soggetto erogante il servizio dovrà rilasciare, ad ogni studente che consegue l'idoneità, un documento che attesti la conclusione del primo anno del corso di tre anni per il diploma da sommelier proposto dal soggetto erogante stesso;
- e. Ai soggetti che abbiano conseguito idoneità all'insegnamento "Professione Enogastronomo III" presso il nostro Ateneo, e che desiderino proseguire a loro carico il percorso per ottenere il diploma di sommelier, dovrà essere consentita l'iscrizione agli anni successivi di corso in qualunque sede che il soggetto erogante abbia attiva nel territorio nazionale, e pagando lo stesso importo proposto al pubblico.

3. Descrizione dei costi:

Il costo complessivo dell'attività dovrà comprendere la copertura delle seguenti spese:

- a. retribuzione del/dei docenti (incluso un sommelier aggiuntivo eventualmente necessario per l'assistenza in aula durante l'analisi sensoriale dei vini);
- b. fornitura e gestione logistica dei vini che saranno utilizzati come materiale didattico per l'analisi sensoriale;
- c. gestione logistica ed economica delle escursioni didattiche;
- d. fornitura di una valigetta con bicchieri da degustazione ad ogni studente;
- e. fornitura di libri di testo in formato cartaceo e/o pdf ad ogni studente;

- f. tessera associativa annuale all'associazione di sommelier a cui fa capo il soggetto erogante;
- g. ingresso gratuito o scontato almeno del 50% alle manifestazioni di settore organizzate dal soggetto erogante il servizio.