

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Progettazione carte dei vini e di carte similari: **3 casi**

Dimensione 2 - Gestione fornitori: **7 casi**

Dimensione 3 - Gestione cantina: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Illustrazione offerta enologica: **2 casi**

Dimensione 2 - Abbinamenti enogastronomici: **3 casi**

Dimensione 3 - Raccolta ordinativi: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Proporre l'assaggio, verificando preventivamente il prodotto richiesto (conservazione, temperatura, ecc.), somministrando il vino e la bevanda alcolica anche attraverso tecniche specifiche previste nelle diverse tipologie di prodotto

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Verifica prodotto: **2 casi**

Dimensione 2 - Analisi sensoriale: **5 casi**

Dimensione 3 - Somministrazione: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

1 - PROGETTAZIONE CARTE DEI VINI E DI CARTE SIMILARI

Grado di complessità 3

1.3 ELABORAZIONE GRAND CARTE DEI VINI

Elaborare la “grand carte” dei vini, curando l'organizzazione delle sezioni (es. per derivazione geografica, per produttore) e arricchendo le informazioni sui singoli prodotti (es. annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, caratteristiche organolettiche) e classificazione (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP)

Grado di complessità 2

1.2 ELABORAZIONE CARTA DEI VINI

Elaborare la carta dei vini al fine di esaltare il loro possibile abbinamento con le caratteristiche del menù proposto organizzata per tipologie di vino (spumanti bianchi, rosati, rossi, da dessert e fine pasto) e completo delle informazioni essenziali (es. denominazione, produttore, formato, prezzo) e classificazione (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP)

Grado di complessità 1

1.1 ELABORAZIONE CARTA DELLE BEVANDE

Elaborare la carta delle bevande nel suo formato classico organizzato per tipologie di prodotto e completo delle informazioni essenziali (es. denominazione, formato, prezzo)

2 - GESTIONE FORNITORI

Grado di complessità 4

2.4 VALUTAZIONE FORNITORI

Impostare un sistema valutazione della qualità dei singoli fornitori basato su indicatori osservabili e attendibili, definendo in particolare le modalità di tracciabilità e registrazione degli stessi ai vari livelli della struttura ricettiva

Grado di complessità 3

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

2.3 RICERCA NUOVI FORNITORI

Selezionare nuovi fornitori in grado di soddisfare nuove esigenze di acquisto (per situazioni contingenti oppure per abbassare i quantitativi, per sopraggiunti limiti di spazi per interventi di ristrutturazione) o di garantire condizioni più favorevoli rispetto a quelli attualmente utilizzati, a parità di qualità di prodotto fornito, al fine di rendere maggiormente competitiva la propria offerta e/o aumentare la redditività aziendale

2.3 NEGOZIAZIONE

Partendo dalla lista dei fornitori stilata in base a più parametri (es. preventivi precedenti, qualità del servizio e delle merci, esigenze della struttura) gestire la negoziazione con il fornitore tenendo conto dei principi di comunicazione efficace e nel rispetto delle normative sulla compravendita

Grado di complessità 2

2.2 PREDISPOSIZIONE ORDINI DIRETTI

Sulla base delle esigenze individuate, effettuare gli ordinativi di acquisto utilizzando modalità di contatto diretto con il/i fornitore/i (es. telefono, consegna brevi manu al rappresentante)

2.2 PREDISPOSIZIONE ORDINI INFORMATIZZATI

Elaborare l'ordinativo di prodotti enologici utilizzando sistemi informatizzati avendo cura di verificare l'avvenuta ricezione e conferma d'ordine da parte del fornitore

2.2 PREDISPOSIZIONE ACQUISTO DIRETTO

Effettuare l'acquisto dei prodotti enologici recandosi direttamente dal fornitore al fine di scegliere in prima persona la merce che meglio soddisfa le proprie esigenze verificandone le caratteristiche tramite assaggio in loco

Grado di complessità 1

2.1 ANALISI BISOGNI

A partire dallo storico dei dati sulla vendita, definire il fabbisogno (quantità e tipologia di vino da ordinare) su base periodica (es. giornaliera, settimanale, mensile) e necessario per il costante approvvigionamento della cantina in relazione alle previsioni di lavoro (servizi aggiuntivi di ristorazione (es. catering, banqueting, convenzioni eventuale vendita da asporto))

3 - GESTIONE CANTINA

Grado di complessità 3

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

3.3 GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO URGENTE

Gestire l'approvvigionamento urgente di prodotti enologici dovuti a necessità improvvise (es. mancate consegne, deterioramento merci in cantina, maggiori richieste), valutando la modalità più efficace per garantire il servizio di sommellerie, anche ricorrendo a fornitori non abituali

Grado di complessità 2

3.2 AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DI PRODOTTI

Ampliare la gamma dell'offerta, selezionando sulla base di un'analisi sensoriale comparativa, nuovi prodotti in grado di soddisfare le esigenze del target di clientela abituale e potenziale

Grado di complessità 1

3.1 VERIFICA DELLO STATO DELLA CANTINA

Verificare lo stato della cantina monitorando la correttezza dei parametri ambientali ed effettuando gli ordinativi dei quantitativi di prodotti esauriti o in esaurimento dei fornitori abituali

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di vini (spumanti bianchi, rosati, rossi, da dessert e fine pasto), loro informazioni (es. denominazione, produttore, derivazione geografica, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, caratteristiche organolettiche, formato, prezzo) e classificazione (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP)
- Dati storici di vendita
- Previsioni di lavoro
- Caratteristiche dei target di clientela
- Liste di fornitori e loro dati caratteristici (preventivi precedenti, qualità del servizio e delle merci, esigenze della struttura)
- Parametri ambientali di cantina e tecnologie di loro controllo
- Normativa commerciale

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di stima quali-quantitativa dei fabbisogni di cantina
- Tecniche ed operatività della negoziazione commerciale
- Operatività della predisposizione e trasmissione ordini di acquisto
- Metodi e tecniche di elaborazione delle carte vini e bevande
- Metodi di valutazione dei fornitori
- Operatività del monitoraggio della cantina
- Tecniche ed operatività di ampliamento del parco fornitori e della gamma di prodotti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Carte bevande e vini elaborate
- Fabbisogni definiti
- Ordini d'acquisto prodotti e approvvigionamenti gestiti
- Nuovi prodotti e nuovi fornitori esaminati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

- 1.** L'intero insieme dei vini e delle bevande
- 2.** Il mercato dei fornitori di riferimento
- 3.** Il mercato dei clienti di riferimento
- 4.** Un set di caratteristiche storiche di acquisti e vendite
- 5.** Un set di previsioni di lavoro

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base dei set di caratteristiche dati impostazione della redazione delle carte dei vini e del processo di approvvigionamento, secondo criteri negoziali
2. Colloquio tecnico relativo alle strategie ed ai comportamenti di ampliamento del parco fornitori e della gamma di prodotti

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

1 - ILLUSTRAZIONE OFFERTA ENOLOGICA

Grado di complessità 2

1.2 ILLUSTRAZIONE DELLA CARTA DEI VINI DI QUALITÀ

Illustrare dettagliatamente le caratteristiche dei vini di qualità presenti nella propria carta dei vini, in termini di azienda vitivinicola, zona di provenienza, metodi di produzione, annata, abbinamenti enogastronomici consigliati

Grado di complessità 1

1.1 ILLUSTRAZIONE DELLA CARTA DEI VINI

Illustrare dettagliatamente le caratteristiche dei prodotti presenti nella propria carta dei vini consigliando il cliente nella scelta più opportuna, eventualmente sulla base del miglior abbinamento enogastronomico

2 - ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

Grado di complessità 3

2.3 ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI A CIBI DAL GUSTO ELABORATO

Sulla base delle pietanze scelte dai clienti e della propria carta bevande, proporre abbinamenti enogastronomici a cibi dal gusto elaborato

Grado di complessità 2

2.2 ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI CLASSICI

Sulla base delle pietanze scelte dai clienti e della propria carta bevande, proporre abbinamenti enogastronomici classici dove le percezioni gustative si esaltano per analogia o contrasto

Grado di complessità 1

2.1 ESAME ORGANOLETTICO DEI CIBI

Esaminare le caratteristiche dei cibi attraverso i propri sensi al fine di rilevare gli elementi utili per effettuare il corretto abbinamento con vini, liquori, distillati, altre bevande alcoliche e analcoliche,

miscelati, ecc.

3 - RACCOLTA ORDINATIVI

Grado di complessità 3

3.3 COMANDA CON INDICAZIONI PARTICOLARI

Arricchire la comanda con riferimenti convenzionali condivisi sulle posizioni al tavolo dei clienti in relazione agli ordinativi effettuati da ciascuno di essi e sull'eventuale successione delle bevande in rapporto ai cibi ordinati

Grado di complessità 2

3.2 TRASCRIZIONE DELLA COMANDA

Dopo aver compilato i riferimenti dell'ordine (es. n. tavolo, n. clienti, n. cameriere), raccogliere sul foglio comanda l'ordinativo nel rispetto della sequenza di uscita delle portate/abbinamento

3.2 REGISTRAZIONE ELETTRONICA DELLA COMANDA

Effettuare la raccolta della comanda attraverso sistemi elettronici (es. palmare a tastiera o touch screen), che consentono l'invio automatico degli ordinativi ai differenti reparti preposti alla preparazione (es. cucina, bar), alla cassa

Grado di complessità 1

3.1 COMANDA DELLE BEVANDE

Raccogliere le comanda in forma cartacea fornendo eventuali spiegazioni sulla carta dei vini e suggerendo abbinamenti particolari e opportuni in modo da soddisfare i desideri/bisogni dei clienti

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di vini parte della carta (spumanti bianchi, rosati, rossi, da dessert e fine pasto), loro informazioni (es. denominazione, produttore, derivazione geografica, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, caratteristiche organolettiche, formato, prezzo) e classificazione (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP)
- Tipologie di cibi ed esito del loro esame organolettico
- Supporti informativi per la gestione delle comande

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di illustrazione della carta dei vini
- Metodi e tecniche di abbinamenti enogastronomici
- Tecniche ed operatività di gestione delle comande

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Vini ed abbinamenti proposti ai clienti
- Comande acquisite e gestite

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tipologie di vini
2. L'intero insieme delle tipologie di cibi
3. Un set di carte dei vini
4. Un set di cibi (menu)

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base di set informativi dati, per almeno 3 tipologie di vino e 3 tipologie di cibo, motivata proposizione di alternative di abbinamento, attraverso simulazione delle modalità relazioni
2. Colloquio tecnico relativo alla gestione delle comande

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Proporre l'assaggio, verificando preventivamente il prodotto richiesto (conservazione, temperatura, ecc.), somministrando il vino e la bevanda alcolica anche attraverso tecniche specifiche previste nelle diverse tipologie di prodotto

1 - VERIFICA PRODOTTO

Grado di complessità 2

1.2 VERIFICA TEMPERATURA

Verificare la corretta temperatura del vino in base alle caratteristiche dello stesso

Grado di complessità 1

1.1 VERIFICA CONSERVAZIONE

Verificare la corretta conservazione della bottiglia rispetto alle caratteristiche del vino

2 - ANALISI SENSORIALE

Grado di complessità 5

2.5 ESPRESSIONE GIUDIZIO

Esprimere un giudizio sulla qualità del prodotto analizzato sensorialmente attraverso l'assegnazione di un punteggio di valore riferito ad una scala di misurazione standard (eventualmente tradotta in una scala di valori universalmente comprensibile)

Grado di complessità 4

2.4 DESCRIZIONE SENSAZIONI GUSTATIVE

Esprimere in forma analitica-descrittiva le caratteristiche organolettiche del prodotto analizzato sensorialmente utilizzando un adeguato vocabolario tecnico

Grado di complessità 3

2.3 ESAME GUSTATIVO

Esaminare il prodotto-vino applicando le tecniche di degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo al fine di rilevarne le caratteristiche organolettiche peculiari (assenza di percezioni sgradevoli, morbidezze e durezza consone allo stato evolutivo, alle specifiche di vitigno e

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

di metodologie produttive)

Grado di complessità 2

2.2 ESAME OLFATTIVO

Esaminare il prodotto-vino applicando le tecniche di degustazione e i parametri di valutazione dell'esame olfattivo al fine di rilevarne le caratteristiche organolettiche peculiari (assenza di difetti, aromi in linea con lo stato evolutivo, le specifiche dei vitigni e alle tecniche produttive)

Grado di complessità 1

2.1 ESAME VISIVO

Esaminare il prodotto-vino applicando le tecniche di degustazione e i parametri di valutazione dell'esame visivo al fine di rilevarne le caratteristiche organolettiche peculiari (colore consono allo stato evolutivo, alle specifiche dei vitigni e alle tecniche produttive, struttura presunta in linea con la tipologia servita)

3 - SOMMINISTRAZIONE

Grado di complessità 3

3.3 SOMMINISTRAZIONE SPUMANTE/CHAMPAGNE

Portare la bottiglia al cliente, inserita in un secchiello con ghiaccio avvolgendola in un canovaccio elegante, eseguire la stappatura in modo che sia d'effetto e non disturbi la privacy e procedere alla mescita nel bicchiere adatto solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente

3.3 SOMMINISTRAZIONE DISTILLATI E LIQUORI

Presentare la bottiglia richiesta e procedere con la mescita, nel bicchiere adatto, solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente

Grado di complessità 2

3.2 SOMMINISTRAZIONE VINO

Presentare la bottiglia richiesta stappandola in presenza del cliente e procedendo con la mescita, nel bicchiere adatto solo dopo avere ottenuto l'approvazione dal cliente

Grado di complessità 1

3.1 SOMMINISTRAZIONE BEVANDE

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

Versare in presenza del cliente le bevande richieste utilizzando la strumentazione adeguata e ponendo attenzione alle tecniche di servizio

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di vini
- Tipologie di distillati e liquori
- Parametri di valutazione applicati alla degustazione
- Scale di misurazione standard
- Bicchieri
- Secchiello
- Strumenti di stappatura

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa e modalità di espressione del giudizio
- Operatività della scelta del bicchiere coerente
- Tecniche ed operatività della mescita

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Analisi sensoriale svolta e restituita al cliente
- Vino/distillato/liquore somministrato

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tipologie di vini, distillati e liquori

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno cinque tipologie di vini, distillati e liquori svolgimento di analisi sensoriale e restituzione dei suoi esiti con espressione di giudizio su scala di misurazione
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di scelta dei bicchieri e di svolgimento della somministrazione

FONTI

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

<https://www.fisar.org/i-corsi-fisar/>

<https://www.aspi.it/didattica/>

<https://www.enjoyfoodwine.it/strumenti-del-sommelier/>

Repertorio delle Qualificazioni Regionali Regione Friuli-Venezia Giulia

Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP) - Regione Lombardia

Programma_Corso_Sommelier_ AIS italia