

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

ADA.23.01.09 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

FONTI

https://www.aisitalia.it/Data/Sites/1/media/formazione/Programma_Corso_Sommelier.pdf

<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