

## **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

## 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.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