

## Dettaglio Area di attività

---

**SETTORE** - 23 Servizi turistici

**PROCESSO** - Servizi di ristorazione

**SEQUENZA DI PROCESSO** - Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

---

### **ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie**

RA1: 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

ATTIVITA' RA.23.01.09.1

Gestione della cantina

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

RA2: Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

ATTIVITA' RA.23.01.09.2

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

Abbinamento enogastronomico

RA3: 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

ATTIVITA' RA.23.01.09.3

Verifica della qualità del prodotto vinicolo

Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

## Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

## Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
55.20.30	Rifugi di montagna
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
55.10.00	Alberghi

