

## SOMMELIER

### SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Veneto

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

Sommelier Liguria

SOMMELIER Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
SOMMELIER	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)	Calabria	3	X	X	X
Sommelier	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Sommelier	Liguria	3	X	X	X
SOMMELIER	Lombardia	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Sommelier	Sardegna	3	X	X	X
Sommelier	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
<b>SOMMELIER</b>	<b>Veneto</b>	<b>3</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

#### Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X

#### Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	0			

#### Competenze

### **Titolo: ELABORARE LA CARTA DEI VINI**

**Obiettivo:** Carta dei vini coerente con l'offerta della struttura e con il mercato di riferimento

#### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

Risultato atteso: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

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Gestione della cantina

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

Abbinamento enogastronomico

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

#### **CONOSCENZE**

- Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) - Tipologia di prodotti di gastronomia - Caratteristiche e funzionamento del mercato del vino - Terminologia tecnica in lingua straniera - Nozioni chimiche della tecnica enologica

- Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) - Tipologia di prodotti di gastronomia - Caratteristiche e funzionamento del mercato del vino - Terminologia tecnica in lingua straniera - Nozioni chimiche della tecnica enologica

#### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

- Adottare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche - Utilizzare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande - Utilizzare criteri di selezione dei prodotti da degustazione - Adottare tecniche di definizione dei prezzi - Utilizzare criteri di analisi della struttura e del mercato di riferimento

- Adottare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche - Utilizzare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande - Utilizzare criteri di selezione dei prodotti da degustazione - Adottare tecniche di definizione dei prezzi -

Utilizzare criteri di analisi della struttura e del mercato di riferimento

### Titolo: GESTIRE LA CANTINA

Obiettivo: Cantina rifornita di vini, spumanti e alcolici adeguati alla struttura sia a livello di qualità che di costi e con condizioni ambientali coerenti con lo stoccaggio.

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

Risultato atteso: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

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Gestione della cantina

Risultato atteso: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

Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

Verifica della qualità del prodotto vinicolo

### CONOSCENZE

- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci – Tecniche di conservazione delle bevande, in particolare dei vini – Pianificazione strategica degli approvvigionamenti – Procedure di approvvigionamento prodotti – Metodi di gestione degli acquisti – Principali riferimenti legislativi relativi all'ambito vitivinicolo – Normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari
- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci – Tecniche di conservazione delle bevande, in particolare dei vini – Pianificazione strategica degli approvvigionamenti – Procedure di approvvigionamento prodotti – Metodi di gestione degli acquisti – Principali riferimenti legislativi relativi all'ambito vitivinicolo – Normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari

## ABILITÀ/CAPACITÀ

- Adottare procedure per l'inventario di magazzino – Utilizzare modalità di gestione delle scorte – Adottare procedure per l'approvvigionamento e per la gestione degli ordini – Adottare modalità di controllo conformità e registrazione in entrata e in uscita delle merci – Utilizzare modalità di codificazione e disposizione delle merci – Utilizzare tecniche e strumenti di codificazione delle bevande, in particolare dei vini – Utilizzare tecniche di budgeting – Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina
- Adottare procedure per l'inventario di magazzino – Utilizzare modalità di gestione delle scorte – Adottare procedure per l'approvvigionamento e per la gestione degli ordini – Adottare modalità di controllo conformità e registrazione in entrata e in uscita delle merci – Utilizzare modalità di codificazione e disposizione delle merci – Utilizzare tecniche e strumenti di codificazione delle bevande, in particolare dei vini – Utilizzare tecniche di budgeting – Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina

## **Titolo: INTRATTENERE IL CLIENTE**

**Obiettivo:** Servizio di somministrazione di vini e bevande alcoliche reso accessibile e fruibile in funzione della massima soddisfazione del cliente.

## Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

- Terminologia di settore in lingua straniera – Tecniche di gestione della relazione e della comunicazione con il cliente – Tecniche di fidelizzazione della clientela – Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e del gradimento – Modelli organizzativi tipici delle strutture ricettive/ristorative e caratteristiche dei servizi offerti
- Terminologia di settore in lingua straniera – Tecniche di gestione della relazione e della comunicazione con il cliente – Tecniche di fidelizzazione della clientela – Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e del gradimento – Modelli organizzativi tipici delle strutture ricettive/ristorative e caratteristiche dei servizi offerti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

- Cogliere le aspettative del cliente - Definire modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente - Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio - Rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feedback in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio - Utilizzare tecniche di segmentazione della clientela
- Cogliere le aspettative del cliente - Definire modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente - Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio - Rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feedback in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio - Utilizzare tecniche di segmentazione della clientela

## **Titolo: SERVIRE IL VINO E LE BEVANDE ALCOLICHE**

**Obiettivo:** Vino e bevande alcoliche qualitativamente a norma, serviti in coerenza con i piatti, con le caratteristiche dei clienti, con le regole di successione e con i metodi di somministrazione richiesti.

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

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

Abbinamento enogastronomico

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

Risultato atteso: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

Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

Verifica della qualità del prodotto vinicolo

## CONOSCENZE

- Norme e regolamenti su mescita e somministrazione di bevande alcoliche - Utensili per la preparazione di bevande - Regole del servizio di sala - Nozioni di storia e geografia vitivinicola - Tecniche di degustazione
- Norme e regolamenti su mescita e somministrazione di bevande alcoliche - Utensili per la preparazione di bevande - Regole del servizio di sala - Nozioni di storia e geografia vitivinicola - Tecniche di degustazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

- Presentare la carta dei vini - Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità, provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) - Consigliare la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura - Utilizzare metodi di analisi qualitativa del vino (temperatura, tappo, profumo, integrità del gusto) - Somministrare vini e bevande alcoliche adottando specifiche procedure
- Adottare criteri per espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto
- Presentare la carta dei vini - Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità, provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) - Consigliare la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura - Utilizzare metodi di analisi qualitativa del vino (temperatura, tappo, profumo, integrità del gusto) - Somministrare vini e bevande alcoliche adottando specifiche procedure
- Adottare criteri per espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto

## Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

## Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved