

## Sommelier

### SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Liguria

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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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
SOMMELIER	Veneto	3	X	X	X

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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
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

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

Competenze

### **Titolo: Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche**

**Descrizione:** . Presentare la lista dei vini . Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti . Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) . Suggerire la mig

### **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**

Vini, distillati, liquori

Utensili per la preparazione di bevande

Tecniche di degustazione

Norme e regolamenti su mescita e somministrazione alcolici

### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Applicare tecniche di presentazione prodotti

Applicare tecniche di analisi enologica

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Applicare regole del servizio di sala

Applicare modalità di somministrazione dei vini

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare metodi di analisi qualitativa del vino

## Applicare metodi per la degustazione dei vini

### Titolo: Essere in grado di gestire la cantina

**Descrizione:** . Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) . Disporre e posizionare le bottiglie come da manuale A.I.S. (associazione italiana sommelier) . Monitorare costantemente le condizioni ambientali della cantina (temperatura, ventilazione, illum

### 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

Pianificazione strategica degli approvvigionamenti

Elementi di approvvigionamento prodotti

Gestione degli acquisti

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di conservazione delle bevande

Applicare tecniche di esposizione merce

Applicare tecniche di stoccaggio merci  
Utilizzare strumenti di codificazione merci  
Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande  
Applicare procedure per l'inventario di magazzino  
Applicare procedure per l'approvvigionamento  
Applicare procedure di gestione degli ordini  
Applicare modalità di verifica giacenze in magazzino  
Applicare modalità di gestione delle scorte  
Applicare modalità di registrazione delle rimanenze  
Applicare modalità di registrazione entrata/uscita merci  
Applicare modalità di disposizione delle merci  
Applicare modalità di controllo conformità della merce in arrivo

#### **Titolo:** Essere in grado di elaborare la carta dei vini

**Descrizione:** . Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù .  
Attribuire i vini alle diverse fasce di prezzo . Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef

#### **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

#### **CONOSCENZE**

Vini, distillati, liquori  
Tipologia di bevande  
Mercato del vino  
Elementi di enologia  
Chimica e tecnica enologica

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche  
Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione  
Applicare tecniche di definizione prezzi

## 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 2026 INAPP | All Rights Reserved