

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

GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

Friuli Venezia Giulia

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

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

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
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

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.) . Suggestire la mig

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie 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 miscita 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 sommelierie 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

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

Codici ISTAT ATECO associati

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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