

Sommelier

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Liguria

AdA associate alla Qualificazione

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

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
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
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	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			
Barista	Valle d'Aosta	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.) . 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
55.10.00	Servizi di alloggio di alberghi e simili
55.20.20	Rifugi e baite di montagna
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
56.11.93	Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto
56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved