

## Sommelier

### SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Campania

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:** Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche

**Descrizione:** Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche

**Obiettivo:** Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto

#### 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 vincolo

#### CONOSCENZE

Tipologie e caratteristiche dei bicchieri da degustazione

Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori)

Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...)

Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente

Utensili per la preparazione di bevande

Terminologia tecnica in lingua straniera

Tecniche di degustazione

Norme e regolamenti su mescita e somministrazione alcolici

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per la degustazione di vini

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale efficace  
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente  
Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande  
Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche  
Applicare metodi di analisi qualitativa del vino  
Applicare modalità di somministrazione dei vini  
Applicare regole del servizio di sala

**Titolo:** Gestire la cantina

**Descrizione:** Gestire la cantina

**Obiettivo:** Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi

**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

Normativa ed etichettatura delle bevande ( doc, docg, etc..)

Tipologia prodotti di enologia

Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione

Tecniche di conservazione delle bevande

Gestione degli acquisti

Pianificazione strategica degli approvvigionamenti  
Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci  
Elementi di approvvigionamento prodotti

### ABILITÀ/CAPACITÀ

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

**Titolo:** Elaborare la carta dei vini

**Descrizione:** Elaborare la carta dei vini

**Obiettivo:** Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina

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

Terminologia tecnica in lingua straniera  
Elementi di enologia

Varietà di uve più comuni e caratteristiche  
 Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...)  
 Strategie e politiche di prezzo  
 Terminologia e tecniche di degustazione  
 Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori)  
 Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione  
 Tipologia di prodotti di gastronomia

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per la degustazione di vini  
 Applicare tecniche di definizione prezzi  
 Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande  
 Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione  
 Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche

### 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

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

55.10.00	Alberghi
----------	----------

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