

GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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	
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

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: GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

Descrizione: A seconda del contesto lavorativo (wine bar, enoteche, ristoranti, ...), dell'evento specifico e delle esigenze della clientela, il soggetto è in grado di erogare un qualificato servizio di vini e bevande alcoliche assicurando uno stile competente, elegante e raffinato in modo da soddisfare il cliente finale ed incidere positivamente sulla redditività e immagine aziendale.

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

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

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

Tecniche di degustazione e abbinamento cibo-vino

Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici

La gestione della cantina e la gestione delle giacenze

Tecniche di comunicazione e vendita

Tecniche di food&beverage cost e di food&beverage price

Criteri di redazione e aggiornamento dei menu e della carta dei vini

Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio

Vini, distillati, liquori

Elementi di viticoltura, enologia, chimica e tecnologia enologica

Il mercato del vino locale, nazionale ed internazionale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire la cantina monitorandone le condizioni e controllando gli approvvigionamenti

Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro

Eseguire l'analisi enologica e qualitativa del vino

Applicare tecniche di vendita

Applicare tecniche di definizione prezzi

Suggerire l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare specifiche tecniche di somministrazione dei vini e bevande alcoliche

Descrivere al cliente caratteristiche e specificità di vini e bevande alcoliche

Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche

Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela valorizzando i prodotti tipici e del made in Italy

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
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