

## SOMMELIER

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

**REPERTORIO - Lombardia**

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
<b>SOMMELIER</b>	<b>Lombardia</b>	<b>3</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

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
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
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	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			

## Competenze

**Titolo:** Effettuare la vendita di vini e alcolici

**Descrizione:** Effettuare la vendita di vini e alcolici

**Obiettivo:** Effettuare la vendita di vini e alcolici

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

Mercato della ristorazione

Elementi di enologia

Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Applicare tecniche di vendita

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare metodi per la degustazione dei vini

Applicare regole del servizio di sala

Applicare modalità di somministrazione dei vini

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

**Titolo:** Intrattenere il cliente

**Descrizione:** Intrattenere il cliente

**Obiettivo:** Intrattenere il cliente

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Terminologia specifica in lingua straniera

Tecniche di comunicazione

Comunicazione empatica

Elementi di psicologia della comunicazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di segmentazione della clientela

Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale

Utilizzare tecniche di comunicazione

**Titolo:** Predisporre la carta dei vini

**Descrizione:** Predisporre la carta dei vini

**Obiettivo:** Predisporre la carta dei vini

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: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

## CONOSCENZE

Vini, distillati, liquori

Mercato del vino

Elementi di gastronomia

Elementi di enologia

Terminologia tecnica in lingua straniera

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodi per la degustazione dei vini

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche

**Titolo: Effettuare il rifornimento della cantina**

**Descrizione: Effettuare il rifornimento della cantina**

**Obiettivo: Effettuare il rifornimento 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

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

Elementi di organizzazione aziendale

Normativa vitivinicola

Mercato della ristorazione

Vini, distillati, liquori

Elementi di gastronomia

Elementi di enologia

Mercato del vino

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione fornitori

Applicare tecniche di budgeting

Applicare metodi per la degustazione dei vini

Applicare tecniche di valutazione di offerte

Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage

Applicare tecniche di conservazione delle bevande

Applicare procedure di controllo ordini

Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)

Applicare tecniche di definizione ordini commerciali

## 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