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

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
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
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	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: 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

Attivitá 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 vinicolo

CONOSCENZE

Mercato della ristorazione
Elementi di enologia
Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcooliche
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

Attivitá 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

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 alcooliche

Titolo: Effettuare il rifornimento della cantina

Descrizione: Effettuare il rifornimento della cantina

Obiettivo: Effettuare il rifornimento della cantina

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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