

Sommelier

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

REPERTORIO - Sardegna

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	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
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	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 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
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
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 della cantina

Descrizione: Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

Obiettivo: Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

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 di settore in lingua straniera

Tecniche, strumenti e modalità per l'approvvigionamento della cantina e delle attrezzature, sulla base dell'analisi costi benefici

Normativa in materia di sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
Normativa di settore
Metodi e strumenti per la valutazione delle offerte e dei fornitori
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto, anche con l'ausilio di sistemi informatici
Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving
Elementi di organizzazione aziendale e contrattualistica commerciale
Caratteristiche dei mercati locali di vendita dei prodotti enogastronomici e dei relativi fornitori
Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti enologici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Verificare le prestazioni dei fornitori in relazione al rispetto degli accordi contrattuali stipulati con riguardo alla fornitura richiesta
Valutare il fabbisogno di approvvigionamento della cantina, in relazione alla domanda, alle attività promozionali programmate, ai tempi e alle modalità di consegna e conservazione dei vini, nonché alle disponibilità di budget
Provvedere all'adeguamento alla normativa HACCP
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Monitorare costantemente le condizioni ambientali della cantina (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori)
Disporre e posizionare le bottiglie secondo le disposizioni aziendali
Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera
Conservare i vini ed i liquori mantenendone intatte le caratteristiche
Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria

Titolo: Predisposizione della carta dei vini

Descrizione: Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo

chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

Obiettivo: Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

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

Terminologia specifica in lingua straniera

Tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento

Standard di qualità dei prodotti enologici

Tecniche di budgeting e di calcolo del margine di guadagno

Elementi di economia

Enologia e gastronomia

Caratteristiche dei mercati locali di vendita dei prodotti enogastronomici e dei relativi fornitori

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare e classificare i vini e bevande alcoliche

Comporre la carta dei vini tenendo conto delle strategie e degli obiettivi aziendali

Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef

Attribuire i vini alle diverse fasce di prezzo
Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù

Titolo: Servizio di vino e bevande alcoliche

Descrizione: Presentare la lista dei vini in modo da consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti e tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.).

Obiettivo: Presentare la lista dei vini in modo da consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti e tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.).

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

Utensili per la preparazione di bevande

Vini, distillati, liquori

Tecniche di servizio del vino e delle altre bevande

Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente

Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici
Tecniche di degustazione
Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Verificare l'integrità e la qualità del vino servito, valutando la temperatura di servizio, le condizioni del tappo, le caratteristiche visive ed olfattive

Suggerire la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura

Proporre l'assaggio all'ospite o ad uno degli ospiti per confermare la scelta

Stappare e servire il vino agli ospiti/commensali applicando tecniche legate alla tipologia del vino

Espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto

Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio

Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.)

Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)

Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti

Codici ISTAT CP2011 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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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