

SOMMELIER

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

REPERTORIO - Veneto

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 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	
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: ELABORARE LA CARTA DEI VINI

Obiettivo: Carta dei vini coerente con l'offerta della struttura e con il mercato di riferimento

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

CONOSCENZE

- Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) - Tipologia di prodotti di gastronomia - Caratteristiche e funzionamento del mercato del vino - Terminologia tecnica in lingua straniera - Nozioni chimiche della tecnica enologica

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Adottare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche - Utilizzare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande - Utilizzare criteri di selezione dei prodotti da degustazione - Adottare tecniche di definizione dei prezzi - Utilizzare criteri di analisi della struttura e del mercato di riferimento

Titolo: GESTIRE LA CANTINA

Obiettivo: Cantina rifornita di vini, spumanti e alcolici adeguati alla struttura sia a livello di qualità che di costi e con condizioni ambientali coerenti con lo stoccaggio.

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: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

- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci - Tecniche di conservazione delle bevande, in particolare dei vini - Pianificazione strategica degli approvvigionamenti - Procedure di approvvigionamento prodotti - Metodi di gestione degli acquisti - Principali riferimenti legislativi relativi all'ambito

vitivinicolo - Normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Titolo: INTRATTENERE IL CLIENTE

Obiettivo: Servizio di somministrazione di vini e bevande alcoliche reso accessibile e fruibile in funzione della massima soddisfazione del cliente.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

- Terminologia di settore in lingua straniera - Tecniche di gestione della relazione e della comunicazione con il cliente - Tecniche di fidelizzazione della clientela - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e del gradimento - Modelli organizzativi tipici delle strutture ricettive/ristorative e caratteristiche dei servizi offerti

ABILITÀ/CAPACITÀ

-Cogliere le aspettative del cliente - Definire modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente - Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio - Rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feedback in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio - Utilizzare tecniche di segmentazione della clientela

Titolo: SERVIRE IL VINO E LE BEVANDE ALCOLICHE

Obiettivo: Vino e bevande alcoliche qualitativamente a norma, serviti in coerenza con i piatti, con le caratteristiche dei clienti, con le regole di successione e con i metodi di somministrazione richiesti.

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

- Norme e regolamenti su miscita e somministrazione di bevande alcoliche - Utensili per la preparazione di bevande - Regole del servizio di sala - Nozioni di storia e geografia vitivinicola - Tecniche di degustazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Presentare la carta dei vini - Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità, provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) - Consigliare la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura - Utilizzare metodi di analisi qualitativa del vino (temperatura, tappo, profumo, integrità del

gusto) - Somministrare vini e bevande alcoliche adottando specifiche procedure
- Adottare criteri per espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto

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
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 2019 INAPP | All Rights Reserved