

Sommelier

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

REPERTORIO - Campania

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie

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
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	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	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: Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche

Descrizione: Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche

Obiettivo: Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto

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

Tipologie e caratteristiche dei bicchieri da degustazione

Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori)

Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...)

Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
Utensili per la preparazione di bevande
Terminologia tecnica in lingua straniera
Tecniche di degustazione
Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici
Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per la degustazione di vini
Applicare tecniche per servire cibi e bevande
Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale efficace
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente
Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande
Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche
Applicare metodi di analisi qualitativa del vino
Applicare modalità di somministrazione dei vini
Applicare regole del servizio di sala

Titolo: Gestire la cantina

Descrizione: Gestire la cantina

Obiettivo: Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi

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

Normativa ed etichettatura delle bevande (doc, docg, etc..)
Tipologia prodotti di enologia
Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
Tecniche di conservazione delle bevande
Gestione degli acquisti
Pianificazione strategica degli approvvigionamenti
Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci
Elementi di approvvigionamento prodotti

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Titolo: Elaborare la carta dei vini

Descrizione: Elaborare la carta dei vini

Obiettivo: Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina

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

CONOSCENZE

Terminologia tecnica in lingua straniera

Elementi di enologia

Varietà di uve più comuni e caratteristiche

Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...)

Strategie e politiche di prezzo

Terminologia e tecniche di degustazione

Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori)

Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione

Tipologia di prodotti di gastronomia

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per la degustazione di vini

Applicare tecniche di definizione prezzi

Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione

Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche

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