# Sommelier

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Campania

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |
| GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE | Friuli Venezia Giulia | 2 | | X | 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: 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

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

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 mescita 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 alcooliche
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

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

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

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

## 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 alcooliche

## 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