

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	Sommelier
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5.2.2.3.2 - camerieri di ristorante</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 56.10.00 - Alberghi</li> <li>• 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione</li> <li>• 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	SERVIZI TURISTICI
<b>Sottoarea professionale</b>	Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande
<b>Descrizione</b>	Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Certificazione rilasciata</b>	Qualifica
<b>Attestazione rilasciata per il profilo/obiettivo/standard</b>	Qualifica professionale
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A - Essere in grado di elaborare la carta dei vini</li> <li>• B - Essere in grado di gestire la cantina</li> <li>• C - Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p><b>A - Essere in grado di elaborare la carta dei vini</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri e metodi di abbinamento pietanze/bevande</li> <li>• Tipologia di prodotti di enologia e di gastronomia</li> <li>• Selezione dei fornitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</li> </ul>
<p><b>B - Essere in grado di gestire la cantina</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione strategica degli approvvigionamenti</li> <li>• Conservazione del vino e delle bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini</li> </ul>
<p><b>C - Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche</b></p> <p><b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri e tecniche di presentazione e degustazione di vini e bevande alcoliche</li> <li>• Regole del servizio di sala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente</li> </ul>

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef
- 2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini
- 3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente

#### COMPETENZA N. 1

**COMPETENZA N. 1****Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef****ABILITA' MINIME**

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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di enologia
- Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche
- Terminologia tecnica in lingua straniera
- Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione

**COMPETENZA N. 2****Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini****ABILITA' MINIME**

- Utilizzare tecniche e strumenti di conservazione delle bevande e del vino
- Monitorare costantemente le condizioni ambientali della cantina
- Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici
- Effettuare regolarmente l'inventario delle giacenze per tipo di prodotto

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci
- Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande
- Tecniche di stoccaggio merci
- Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)

**COMPETENZA N. 3****Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente****ABILITA' MINIME**

- Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati
- Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, etc.)
- Suggestire la migliore successione dei vini in tavola sulla base della gradazione e temperatura
- Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
- Progettazione e modellistica
- Tecniche di degustazione
- Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente