



## Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

### Scheda di Figura Professionale

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione Figura                                              | Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro | Sommelier - Degustatore di vini e bevande alcoliche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Settori di riferimento                                            | 23 – Servizi turistici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ambito di attività                                                | Programmazione della produzione, acquisti e logistica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Livello di complessità                                            | Gruppo – Livello B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Livello EQF                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Descrizione                                                       | Analizza il target di clientela abituale della struttura e programma, insieme al responsabile dell'area approvvigionamenti, gli acquisti di prodotti alcolici ed elabora la presentazione (grand carte dei vini e la carta delle bevande alcoliche) degli stessi. In base alle caratteristiche e proprietà delle pietanze scelte dagli ospiti propone abbinamenti enogastronomici. Nella presentazione dei prodotti alcolici, fornisce informazioni quali denominazione, derivazione geografica, annata, produttore, ecc e, previa verifica della temperatura (vini e bevande) e della conservazione delle bottiglie, evidenzia le caratteristiche organolettiche, mediante tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa del prodotto, utilizzando un lessico tecnico. Somministra il prodotto in seguito all'approvazione del cliente. |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia rapporti di lavoro       | Lavora con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, determinato previsti nei settori ristorativo o turistico – alberghiero<br>Può anche operare come libero professionista, offrendo consulenza a ristoranti, enoteche e privati.                                                                                                                                                            |
| Collocazione contrattuale          | Viene applicato il CCNL del settore turistico-alberghiero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Collocazione organizzativa         | Generalmente è un membro chiave del team di sala, collaborando strettamente con il maître e lo chef. Si occupa della gestione della cantina, della selezione dei vini, della creazione della carta dei vini e del servizio al tavolo, consigliando i clienti sugli abbinamenti cibo-vino.<br>Tale figura professionale può prestare la sua attività presso anche presso le aziende vinicole, wine bar ecc. |
| Opportunità sul mercato del lavoro | Trova maggiori opportunità nelle imprese operanti nel settore della ristorazione e turistiche-alberghiere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Percorsi formativi                 | Titolo di istruzione secondaria superiore di secondo grado preferibilmente indirizzo alberghiero o esperienza lavorativa triennale nella mansione.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Fonti documentarie                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

#### Indici di conversione

#### Sistemi di classificazione a fini statistici

|                             |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ISCO – 08                   |                                                                                                                                                                         |
| ISTAT Professioni (CP 2021) | 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante                                                                                                                                     |
| ATECO 2007                  | 56.10.50 Ristorazione su treni e navi<br>56.21.00 Catering per eventi, banqueting<br>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale<br>55.20.30 Rifugi di montagna |

|  |                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina<br>56.10.11 Ristorazione con somministrazione<br>55.10.00 Alberghi |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Repertori di descrizione

|                                                       |  |
|-------------------------------------------------------|--|
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS |  |
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP |  |

### Elenco Aree di Attività

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione AdA             | ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommelier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| UC                            | Elaborare la carta dei vini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Descrizione della performance | Elaborare la carta dei vini e delle bevande alcoliche ed effettuare gli ordini di acquisto valutando anche nuovi prodotti offerti dai fornitori in relazione al fabbisogno della cantina in grado di soddisfare le esigenze del target di clientela abituale e potenziale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Capacità-abilità              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di stima quali-quantitativa dei fabbisogni di cantina</li> <li>• Applicare tecniche ed operatività della negoziazione commerciale</li> <li>• Operatività nella predisposizione e trasmissione degli ordini di acquisto</li> <li>• Applicare metodi e tecniche di elaborazione delle carte vini e bevande</li> <li>• Applicare metodi di valutazione dei fornitori</li> <li>• Operatività del monitoraggio della cantina</li> <li>• Applicare tecniche ed operatività di ampliamento del parco fornitori e della gamma di prodotti</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| Conoscenze                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di vini (spumanti bianchi, rosati, rossi, da dessert e fine pasto), loro informazioni (es. denominazione, produttore, derivazione geografica, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, caratteristiche organolettiche, formato, prezzo) e classificazione (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP)</li> <li>• Dati storici di vendita</li> <li>• Previsioni di lavoro</li> <li>• Caratteristiche dei target di clientela</li> <li>• Liste di fornitori e loro dati caratteristici (preventivi precedenti, qualità del servizio e delle merci, esigenze della struttura)</li> <li>• Parametri ambientali di cantina e tecnologie di loro controllo Normativa commerciale</li> </ul>                                                                        |
| UC                            | Presentare i vini e le bevande alcoliche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Descrizione della performance | Presentare i vini e le bevande alcoliche in base alle pietanze scelte dagli ospiti della struttura proponendo abbinamenti enogastronomici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Capacità-abilità              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di illustrazione della carta dei vini</li> <li>• Applicare metodi e tecniche di abbinamenti enogastronomici</li> <li>• Comunicare in modo efficace</li> <li>• Applicare tecniche di vendita</li> <li>• Cogliere le aspettative del cliente</li> <li>• Definire modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente</li> <li>• Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio</li> <li>• Rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feedback in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio</li> <li>• Utilizzare tecniche di segmentazione della clientela</li> </ul> |
| Conoscenze                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di vini parte della carta (spumanti bianchi, rosati, rossi, da dessert e fine pasto), loro informazioni (es. denominazione, produttore, derivazione geografica, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, caratteristiche organolettiche, formato, prezzo) e classificazione (IGT/IGP, ODOCG/DOP)</li> <li>• Tipologie di cibi ed esito del loro esame organolettico</li> <li>• Tecniche di vendita</li> <li>• Terminologia di settore in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di gestione della relazione e della comunicazione con il cliente</li> </ul>                                                                                                                                                                                |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di fidelizzazione della clientela</li> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e del gradimento</li> <li>• Presentare la carta dei vini</li> <li>• Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità, provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.)</li> <li>• Consigliare la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura</li> <li>• Utilizzare metodi di analisi qualitativa del vino (temperatura, tappo, profumo, integrità del gusto)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| UC                            | Somministrare l'assaggio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Descrizione della performance | Somministrare l'assaggio, previa verifica della corretta temperatura del vino e conservazione della bottiglia, esprimendo in forma analitica-descrittiva le caratteristiche organolettiche del prodotto analizzato sensorialmente (gusto, olfatto, vista) utilizzando un adeguato vocabolario tecnico e somministrarlo successivamente all'approvazione del cliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Capacità-abilità              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa e modalità di espressione del giudizio</li> <li>• Operatività della scelta del bicchiere coerente</li> <li>• Applicare tecniche ed operatività della mescita</li> <li>• Verificare l'integrità e la qualità del vino servito, valutando la temperatura di servizio, le condizioni del tappo, le caratteristiche visive ed olfattive</li> <li>• Suggerire la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura</li> <li>• Proporre l'assaggio all'ospite o ad uno degli ospiti per confermare la scelta</li> <li>• Stappare e servire il vino agli ospiti/commensali applicando tecniche legate alla tipologia del vino</li> <li>• Espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto</li> <li>• Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio</li> <li>• Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.)</li> <li>• Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)</li> </ul> |
| Conoscenze                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di bevande alcoliche</li> <li>• Tipologie di spumante/champagne</li> <li>• Tipologie di distillati e liquori</li> <li>• Tipologie di vini</li> <li>• Parametri di valutazione applicati alla degustazione</li> <li>• Tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa e modalità di espressione del giudizio</li> <li>• Scale di misurazione standard</li> <li>• Tipologie di bicchieri</li> <li>• Strumenti di stappatura</li> <li>• Somministrare vini e bevande alcoliche adottando specifiche procedure</li> <li>• Adottare criteri per espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |