



**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE**

**DIPARTIMENTO LAVORO
SETTORE 4 - FORMAZIONE, AUTOIMPIEGO E AUTOIMPREDITORIALITÀ**

Assunto il 26/03/2025

Numero Registro Dipartimento 402

=====

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. 4333 DEL 26/03/2025

Oggetto: D.G.R. 215 del 13/06/2016 – “Repertorio Regionale delle figure professionali”:
Approvazione figura professionale di “Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)”

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e successive modificazioni è copia conforme informatica del provvedimento originale in formato elettronico, firmato digitalmente, conservato in banca dati della Regione Calabria.

IL DIRIGENTE GENERALE

PREMESSO CHE:

- la Regione Calabria con DGR 335 del 17 settembre 2015 ha istituito il Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze coerentemente agli standard minimi di cui all'art 8 del Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 e al Quadro Nazionale delle Qualificazioni regionali delineato dall'intesa del 22 gennaio 2015 come recepita dal Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015, hanno sottoscritto in data 09/02/2016, con DGR 215 del 13 giugno 2016 si è proceduto ad integrare la DGR 355 del 17 settembre 2015 con specifico riguardo all'istituzione del Repertorio delle Qualificazioni e Competenze della Regione Calabria e ad definire i compiti e la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio (GTR);
- nel documento allegato alla citata delibera n. 215/2016, con riferimento alla gestione ed aggiornamento del "Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze", in particolare al punto 4.1, è stato previsto che la Regione Calabria si avvale di un "Gruppo Tecnico Repertorio" (GTR) al quale sono attribuite, tra l'altro, le funzioni di:
 - verifica e validazione delle proposte d'integrazione e/o modifica del Repertorio;
 - individuazione di eventuali nuove figure professionali da inserire nel Repertorio e validazione delle descrizioni;
- è stata definita la procedura di gestione e di aggiornamento del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze e, in particolare, è stato stabilito che:
- il monitoraggio periodico e costante del Repertorio Regionale spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro, con il supporto del Settore competente in materia di formazione professionale (punto 4);
- l'istruttoria delle proposte da presentare al Gruppo Tecnico nonché la predisposizione degli atti formali, con i quali le proposte di modifica e/o integrazione del Repertorio vengono adottate in seguito alla verifica e validazione da parte del Gruppo Tecnico, spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro (punto 4.1);
- il Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro è il Settore deputato a definire, con proprio atto, le modalità e gli strumenti per la presentazione di proposte di aggiornamento del Repertorio e le modalità operative di gestione delle istanze (punto 4.2);
- con Decreto Dirigenziale n. 16465 del 21 dicembre 2016 è stata approvata la procedura per l'aggiornamento ed il monitoraggio del Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria.

PRESO ATTO CHE:

- con D.D.G. 7764 del 05/06/2024 è stata definita la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio;
- Con nota Prot./Siar n° 87320 del 10/02/2025 è stata presentata da FARIMPRESA S.R.L. la richiesta di inserimento nel Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze della figura di "**Direttore di sala e sommelier**";
- Data l'esiguità dei contenuti della scheda proposta dall'Ente FARIMPRESA S.R.L., il GTR ne ha integrato i contenuti in conformità a quanto previsto dal D.D. N. 16465 del 21/12/2016 per l'inserimento delle figure professionali nel Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze;
- Il GTR giusto verbale n° 4 del 26/02/2025, ha proceduto pertanto ad approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze della figura di "**Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)**" per come descritta nella scheda allegata al presente provvedimento.

VISTI

- lo Statuto regionale;
- la Legge Regionale del 13 maggio 1996, n. 7, recante "Norme sull'ordinamento della struttura organizzativa della Giunta Regionale e sulla dirigenza regionale";
- il D.P.G.R. del 24 giugno 1999, n. 354 del Presidente della Regione, recante "Separazione dell'attività di indirizzo e di controllo da quella di gestione", modificato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 206 del 15 dicembre 2000;
- il D. Lgs. del 30 marzo 2001, n.165 e ss.mm.ii. - "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";
- la Legge regionale 1° dicembre 2022, n. 42, recante "Riordino del sistema dei controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità", con la quale è stata revisionata e sistematizzata la materia dei controlli interni, determinandone modalità, strumenti e procedure, con l'obiettivo di garantire la legittimità, la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa delle strutture in cui si articola la Giunta regionale;
- il Regolamento regionale n. 1 del 12 gennaio 2023 recante "Regolamento delle procedure di controllo interno in attuazione dell'articolo 4, comma 7 e dell'articolo 9 della legge regionale 1 dicembre 2022, n. 42 (Riordino del sistema di controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità)";
- la circolare n. 196397 del 02/05/2023 del Segretariato Generale.

- La DGR n. 578 del 26/10/2023 - Approvazione Piano dei controlli di Regolarità Amministrativa in fase successiva – anno 2024 e la conseguente circolare n. 567361 del 19/12/2023 del Segretariato Generale.
- la Deliberazione di Giunta Regionale del 24 ottobre 2024, n. 572 recante “Misure per garantire la funzionalità della struttura organizzativa della Giunta Regionale – approvazione modifiche del regolamento Regionale n. 12/2022 e s.m.i.;
- Il D.P.G.R. n. 66 del 24/10/2024, con il quale è stato conferito, al Dott. Fortunato Varone, l’incarico di Dirigente Generale Reggente del Dipartimento “Lavoro”.
- Il D.D.G. 15300 del 29.10.2024, avente ad oggetto: ” D.G.R. 572 del 24/10/2024 Adempimenti Dipartimento Lavoro: conferimento incarichi di reggenza ai Dirigenti non apicali”
- Il D.D.G. 15354 del 30.10.2024, avente ad oggetto: DGR 572/2024-Regolamento Regionale n. 12/2022 e ss.mm.ii.. Ridefinizione del modello operativo del Dipartimento Lavoro”.
- Il D.D.G. 15412 del 31.10.2024, conseguente all’adozione del D.D.G. 15354 del 30.10.2024, contenente l’assegnazione delle Risorse Umane e Finanziarie ai Settori del Dipartimento Lavoro.
- La DGR n. 113 25/03/2025 che approva il vigente PIAO 2025 – 2027.

ATTESTATO che il presente atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

TENUTO CONTO che con dispositivo Prot. n. 29100 del 16/01/2024, in atti, è stato nominato Responsabile del procedimento il dott. Ciliberti Eugenio.

ATTESA la propria competenza a sensi della L.R. n. 34/2002 e s.m.i,

VERIFICATA la conformità della documentazione prodotta;

ATTESTATO che il presente atto è formulato su proposta del responsabile del procedimento che ne attesta la regolarità e la correttezza sotto il profilo istruttorio procedimentale;

ATTESTATA, sulla scorta dell’istruttoria effettuata, la regolarità amministrativa nonché la legittimità e correttezza del presente atto e che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

DECRETA

Per i motivi esposti in premessa, che qui si richiamano, di:

Prendere atto del verbale n° 4 del 26/02/2025, del Gruppo Tecnico Regionale del Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria;

Integrare il Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria di cui alla D.G.R. 215 del 13 giugno 2016 con la figura professionali di “**Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)**” per come descritto nella scheda allegato A, che fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Dare atto che: avverso il presente decreto è ammesso ricorso, in sede giurisdizionale, innanzi al TAR Calabria, Entro 60 (sessanta) giorni dalla notifica o, in alternativa al ricorso giurisdizionale ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 (centoventi) giorni dalla notifica dello stesso, per vizi di legittimità;

Disporre la pubblicazione del presente decreto, unitamente ai relativi allegati, sulla sezione del portale regionale dedicata al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, al fine di garantirne la massima diffusione;

Disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria ai sensi della L.R. 6 aprile 2011 n.11 e sul sito internet istituzionale, a cura del Responsabile dipartimentale per la pubblicazione.

Sottoscritta dal Responsabile del Procedimento

Eugenio Ciliberti
(con firma digitale)

Sottoscritta dal Dirigente Generale

Fortunato Varone
(con firma digitale)



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 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. 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 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
--	--

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"> • Applicare tecniche di stima quali-quantitativa dei fabbisogni di cantina • Applicare tecniche ed operatività della negoziazione commerciale • Operatività nella predisposizione e trasmissione degli ordini di acquisto • Applicare metodi e tecniche di elaborazione delle carte vini e bevande • Applicare metodi di valutazione dei fornitori • Operatività del monitoraggio della cantina • Applicare tecniche ed operatività di ampliamento del parco fornitori e della gamma di prodotti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Dati storici di vendita • Previsioni di lavoro • Caratteristiche dei target di clientela • Liste di fornitori e loro dati caratteristici (preventivi precedenti, qualità del servizio e delle merci, esigenze della struttura) • Parametri ambientali di cantina e tecnologie di loro controllo Normativa commerciale
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"> • Applicare tecniche di illustrazione della carta dei vini • Applicare metodi e tecniche di abbinamenti enogastronomici • Comunicare in modo efficace • Applicare tecniche di vendita • 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
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Tipologie di cibi ed esito del loro esame organolettico • Tecniche di vendita • Terminologia di settore in lingua straniera • Tecniche di gestione della relazione e della comunicazione con il cliente

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di fidelizzazione della clientela • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e del gradimento • 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)
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"> • Applicare tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa e modalità di espressione del giudizio • Operatività della scelta del bicchiere coerente • Applicare tecniche ed operatività della mescita • Verificare l'integrità e la qualità del vino servito, valutando la temperatura di servizio, le condizioni del tappo, le caratteristiche visive ed olfattive • Suggestire la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura • Proporre l'assaggio all'ospite o ad uno degli ospiti per confermare la scelta • Stappare e servire il vino agli ospiti/commensali applicando tecniche legate alla tipologia del vino • Espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto • Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio • Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) • Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di bevande alcoliche • Tipologie di spumante/champagne • Tipologie di distillati e liquori • Tipologie di vini • Parametri di valutazione applicati alla degustazione • Tecniche di degustazione visiva, olfattiva e gustativa e modalità di espressione del giudizio • Scale di misurazione standard • Tipologie di bicchieri • Strumenti di stappatura • Somministrare vini e bevande alcoliche adottando specifiche procedure • Adottare criteri per espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto