



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>SERVIZI TURISTICI</u>	
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Allattamento sala e somministrazione di piatti e bevande.
Area di Attività	ADA 2.3 Gestione del servizio di sommelierie
Qualificazione regionale	Sommelier
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 74.90.99 Altre attività professionali n.c.a.
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	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.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Essere in grado di elaborare la carta dei vini	
Risultato atteso Vini proposti in ragione dell' esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche• applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione• applicare tecniche di definizione prezzi	<ul style="list-style-type: none">• chimica e tecnica enologica• elementi di enologia• mercato del vino• tipologia di bevande• vini, distillati, liquori

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di elaborare la carta dei vini. Vini proposti in ragione della diversa esigenza della clientela di riferimento e in base alla disponibilità della cantina.	Le operazione di progettazione della carta dei vini.	Elaborazione e progettazione della carta dei vini.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Essere in grado di gestire la cantina	
Risultato atteso Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi della cantina	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare modalità di controllo conformità della merce in arrivo • applicare modalità di disposizione delle merci • applicare modalità di gestione delle scorte • applicare modalità di registrazione delle rimanenze • applicare modalità di registrazione entrata/uscita merci • applicare modalità di verifica giacenze in magazzino • applicare procedure di gestione degli ordini • applicare procedure per l'approvvigionamento • applicare procedure per l'inventario di magazzino • applicare tecniche di conservazione delle bevande • applicare tecniche di esposizione merce • applicare tecniche di stoccaggio merci • utilizzare strumenti di codificazione merci • utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di approvvigionamento prodotti • gestione degli acquisti • pianificazione strategica degli approvvigionamenti • sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci • tecniche di conservazione delle bevande

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di gestire la cantina. Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi della cantina.	Le operazioni di conservazione e stoccaggio del vino in entrata nella cantina.	Corretto stoccaggio del vino negli appositi spazi; corretta registrazione dei movimenti in entrata ed uscita dalla cantina.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche	
Risultato atteso Vini e bevande serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande• applicare metodi di analisi qualitativa del vino• applicare metodi per la degustazione dei vini• applicare modalità di somministrazione dei vini• applicare regole del servizio di sala• applicare tecniche di analisi enologica• applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche• applicare tecniche di presentazione prodotti• applicare tecniche per servire cibi e bevande	<ul style="list-style-type: none">• norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcolici• tecniche di degustazione• utensili per la preparazione di bevande• vini, distillati, liquori

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche. Vini e bevande serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto.	Le operazioni di servire le bevande e degustazione dei vini.	Abbinamento vini-alimenti, miscita dei vini, illustrazione della carta dei vini.