REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Sommelier**
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommellerie
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina M.74.90.99 - Altre attività professionali nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Elaborare la carta dei vini (195)
2. Gestire la cantina (198)
3. Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche (205)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Elaborare la carta dei vini**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Vini proposti in funzione dell'esigenza della clientela di riferimento ed in base alla disponibilità della cantina
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcooliche 2. Applicare criteri di selezione dei prodotti di degustazione 3. Applicare tecniche di definizione prezzi 4. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande 5. Applicare tecniche per la degustazione di vini
Conoscenze	1. Elementi di enologia 2. Terminologia tecnica in lingua straniera 3. Tipologia di prodotti di gastronomia 4. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) 5. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 6. Strategie e politiche di prezzo 7. Terminologia e tecniche di degustazione 8. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...) 9. Varietà di uve più comuni e caratteristiche
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Gestire la cantina**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Prodotto in entrata nella cantina, correttamente ricevuto registrato e predisposto negli appositi spazi
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare modalità di disposizione delle merci 2. Applicare modalità di gestione delle scorte 3. Applicare procedure di gestione ordini 4. Applicare procedure per l'approvvigionamento 5. Applicare procedure per l'inventario di magazzino 6. Utilizzare strumenti di codificazione merci 7. Adottare modalità di controllo conformità e registrazione entrata/uscita merci 8. Utilizzare tecniche e strumenti, di conservazione delle bevande in particolare dei vini 9. Utilizzare tecniche di pianificazione del comparto cantina
Conoscenze	1. Elementi di approvvigionamento prodotti 2. Gestione degli acquisti 3. Pianificazione strategica degli approvvigionamenti 4. Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 5. Tecniche di conservazione delle bevande 6. Tipologia prodotti di enologia 7. Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 8. Normativa ed etichettatura delle bevande (doc, docg, etc..)
Referenziazione ISTAT CP2011	4.3.1.1.0 - Addetti alla gestione degli acquisti 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Vini e bevande illustrate e servite nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerto
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare metodi di analisi qualitativa del vino 2. Applicare modalità di somministrazione dei vini 3. Applicare regole del servizio di sala 4. Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcooliche 5. Applicare tecniche per servire cibi e bevande 6. Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale efficace 7. Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 8. Applicare criteri e metodi per l'abbinamento di pietanze e bevande 9. Applicare tecniche per la degustazione di vini
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Norme e regolamenti su mescita e somministrazione alcolici 3. Tecniche di degustazione 4. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5. Utensili per la preparazione di bevande 6. Terminologia tecnica in lingua straniera 7. Tipologia di prodotti di enologia (vini, distillati, liquori) 8. Criteri e metodi di abbinamento pietanze/ bevande (es. metodo mercatini, piccinardi, abbinamento a tema, locale, ...) 9. Tipologie e caratteristiche dei bicchieri da degustazione
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
Risultati attesi	
Attività	