



Regione  
Lombardia

# **“QUADRO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI”**

**Sezione profili professionali e  
competenze indipendenti**

## 18. SERVIZI TURISTICI

## 18.4 SOMMELIER

### DESCRIZIONE PROFILO

Il Sommelier assicura la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, turistico ricettive ed enoteche. E' responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore; cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda di ristorazione.

### ELEMENTI DI CONTESTO

#### Ambito di riferimento

Lavora presso enoteche, ristoranti, società di catering e ristorazione, strutture turistico ricettive con servizio ristorante, villaggi turistici di grandi dimensioni, winebar. Più raramente può essere impegnato presso supermercati e ipermercati e aziende vitivinicole.

### REFERENZIAZIONI

#### Livello EQF: 4

#### Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO

7515 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande

#### Classificazione Nazionale delle Professioni ISTAT

5.2.2.3 - Camerieri e professioni assimilate

#### Classificazione Nazionale delle Attività economiche ATECO

561 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile

### COMPETENZA

Effettuare il rifornimento della cantina

#### Livello EQF: 4

#### Conoscenze

Elementi di enologia  
Elementi di gastronomia  
Mercato del vino  
Mercato della ristorazione  
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari  
Normativa vitivinicola  
Vini, distillati, liquori

#### Abilità

Applicare criteri di selezione fornitori  
Applicare metodi per la degustazione dei vini  
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)  
Applicare procedure di controllo ordini  
Applicare tecniche di budgeting  
Applicare tecniche di conservazione delle bevande  
Applicare tecniche di definizione ordini commerciali  
Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage  
Applicare tecniche di valutazione di offerte

### COMPETENZA

Effettuare la vendita di vini e alcolici

#### Livello EQF: 3

#### Conoscenze

Elementi di enologia  
Mercato della ristorazione  
Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici

#### Abilità

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande  
Applicare metodi per la degustazione dei vini  
Applicare modalità di somministrazione dei vini  
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare  
Applicare regole del servizio di sala  
Applicare tecniche di accoglienza della clientela  
Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche  
Applicare tecniche di vendita  
Applicare tecniche per servire cibi e bevande

## COMPETENZA

Predisporre la carta dei vini

**Livello EQF: 4**

### Conoscenze

Elementi di enologia  
Elementi di gastronomia  
Mercato del vino  
Terminologia tecnica in lingua straniera  
Vini, distillati, liquori

### Abilità

Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche  
Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande  
Applicare metodi per la degustazione dei vini

## COMPETENZA

Intrattenere il cliente

**Livello EQF: 4**

### Conoscenze

Comunicazione empatica  
Elementi di psicologia della comunicazione  
Tecniche di comunicazione  
Terminologia specifica in lingua straniera

### Abilità

Utilizzare tecniche di comunicazione  
Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale  
Applicare tecniche di segmentazione della clientela