



Direttive concernenti l'esame di professione

Sommelière / Sommelier

(sistema modulare con esame finale)

Organo responsabile costituito da:

Association suisse des sommeliers professionnels

Hotel & Gastro *formation*

Segreteria

Hotel & Gastro *formation*, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis

telefono +41 (0)41 392 77 77, telefax +41 (0)41 392 77 70

schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Sommario

1	Introduzione	3
1.1	Scopo delle direttive	3
2	Esami modulari	3
2.1	Sintesi dei moduli	3
2.2	Organizzazione e svolgimento	3
2.3	Iscrizione	3
2.4	Tasse per gli esami modulari	3
2.5	Certificati di fine modulo	3
3	Esame finale	4
3.1	Certificati di fine moduli necessari	4
3.2	Equipollenza	4
3.3	Pratica professionale	4
3.4	Informazioni amministrative	4
3.5	Tasse	4
3.6	Svolgimento dell'esame finale	5
3.7	Parti dell'esame / materia d'esame	5
4	Entrata in vigore e campo d'applicazione	8
5	Allegati (descrizione dei moduli)	9
5.1	Modulo 1: Viticoltura, vinificazione ed enologia	11
5.2	Modulo 2: Geografia vitivinicola	12
5.3	Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini	13

Osservazione

Ogni designazione al maschile sottintende sempre anche quella femminile.

1 Introduzione

1.1 Scopo delle direttive

Le presenti direttive per l'esame federale di professione per sommelière e sommelier completano il regolamento d'esame. Esse permettono alle candidate e ai candidati di prepararsi in modo accurato e con determinazione agli esami.

In caso di necessità, la commissione per la garanzia della qualità (commissione GQ) riesaminerà le presenti direttive adattandole alle esigenze.

2 Esami modulari

2.1 Sintesi dei moduli

Modulo 1: Viticoltura, vinificazione ed enologia

Modulo 2: Geografia vitivinicola

Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

Negli allegati si trovano informazioni dettagliate concernenti i moduli.

2.2 Organizzazione e svolgimento

Gli esami modulari (controlli delle competenze) comprendono compiti ed esercizi che verificano le competenze in base agli obiettivi d'insegnamento e ai contenuti della materia. Ciascun modulo viene elaborato ed esaminato come unità a sé stante.

Il candidato deve dimostrare di aver elaborato le conoscenze acquisite e di saper presentare in modo indipendente le diverse interrelazioni.

I singoli esami modulari comprendono un esame scritto della durata di almeno un'ora oppure un lavoro di progetto.

Una panoramica degli operatori dei moduli riconosciuti da parte della commissione GQ può essere consultata sul sito web di Hotel & Gastro *formation* (www.hotelgastro.ch).

2.3 Iscrizione

L'iscrizione dev'essere fatta presso gli operatori dei moduli entro le scadenze e nei termini da loro stabiliti.

2.4 Tasse per gli esami modulari

Secondo le indicazioni degli operatori dei moduli.

2.5 Certificati di fine modulo

L'operatore dei moduli consegna un certificato di fine modulo ai candidati dopo che quest'ultimi hanno superato il rispettivo esame modulare. I certificati di fine modulo hanno una validità di cinque anni a partire dalla loro data di emissione per l'ammissione all'esame finale.

3 Esame finale

3.1 Certificati di fine moduli necessari

Per potersi iscrivere all'esame finale devono essere presentati i seguenti certificati di fine modulo.

Modulo 1: Viticoltura, vinificazione ed enologia

Modulo 2: Geografia vitivinicola

Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

3.2 Equipollenza

La commissione GQ è competente per le decisioni concernenti le condizioni di equipollenza e la pratica professionale richiesta.

Le richieste devono essere formulate per iscritto e inoltrate, con la documentazione completa, alla commissione GQ che rilascia una dichiarazione di equipollenza o un rifiuto entro il termine di un mese.

L'UFFT decide in merito all'equipollenza di certificati e diplomi conseguiti all'estero.

3.3 Pratica professionale

La pratica professionale dev'essere assolta entro il termine d'iscrizione (vale come data di riferimento) all'esame finale.

3.4 Informazioni amministrative

Regolamento d'esame, direttive, moduli e documentazione per l'iscrizione all'esame finale possono essere scaricati gratuitamente dal sito web di Hotel & Gastro *formation* (www.hotelgastro.ch).

L'iscrizione all'esame finale dev'essere trasmessa alla segreteria che è a disposizione per eventuali informazioni.

3.5 Tasse

La regolamentazione aggiornata delle tasse può essere richiesta presso la segreteria.

Il candidato può ritirarsi senza motivi validi fino a 60 giorni prima dall'inizio dell'esame finale (vedi punto 4.21 del regolamento). Chi si ritira più tardi senza motivi validi non ha nessun diritto al rimborso dell'importo pagato (vedi punto 3.43 e 6.42 del regolamento).

I ricorsi inoltrati all'UFFT o al Tribunale amministrativo federale sono soggetti al pagamento di una tassa.

3.6 Svolgimento dell'esame finale

Pubblicazione

L'esame finale è pubblicato conformemente ai punti 3.11 e 3.12 del regolamento d'esame.

Iscrizione

L'iscrizione deve essere inviata alla segreteria entro il termine stabilito utilizzando il modulo ufficiale e allegando tutti i documenti richiesti.

I certificati di fine modulo hanno una durata di validità di cinque anni: il giorno di riferimento è il termine d'iscrizione all'esame finale. Le iscrizioni, compresa la rispettiva documentazione, rimangono depositate presso la segreteria.

Scadenze dei diversi termini

Valgono i seguenti termini in relazione all'esame finale:

6 mesi prima dell'inizio dell'esame finale	pubblicazione
4 mesi prima dell'inizio dell'esame finale	termine d'iscrizione
3 mesi prima dell'inizio dell'esame finale	decisione in merito all'ammissione
2 mesi prima dell'inizio dell'esame finale	inoltrato del lavoro di progetto
6 settimane prima dell'inizio dell'esame finale	convocazione all'esame finale
30 giorni prima dell'inizio dell'esame finale	termine per inoltrare la richiesta di ricusa dei periti d'esame

Mezzi ausiliari

Con la convocazione all'esame finale le candidate e i candidati ricevono precise istruzioni a proposito dei mezzi ausiliari. Tutti i mezzi ausiliari non espressamente menzionati nella convocazione non sono autorizzati.

3.7 Parti dell'esame / materia d'esame

L'esame di professione è improntato alla pratica professionale che è in costante evoluzione. Per questo motivo non vengono esaminate semplicemente le nozioni scolastiche, ma soprattutto le conoscenze e le capacità professionali attribuendo grande importanza al collegamento in rete dei singoli campi. Per superare l'esame di professione è necessaria l'esperienza pratica. Solo chi dispone di una pratica professionale completa e solide conoscenze nel campo della ristorazione sarà in grado di soddisfare le esigenze dell'esame.

L'esame comprende le seguenti parti intermodulari e dura:

Parte d'esame	pratico	scritto	orale	ponderazione
1 Accoglienza degli ospiti, consulenza, vendita, servizio, degustazione	60 min.			2
2 Caso pratico		150 min.		1
3 Economia aziendale		60 min.		1
4 Lavoro di progetto		allestito durante la preparazione	45 min.	1
Totale	315 min.	60 min.	210 min.	45 min.

Materia d'esame

Le singole parti d'esame e la loro valutazione sono descritte qui di seguito. Di norma, nell'impostazione dei compiti da svolgere, le perite e i periti d'esame si basano sulle esigenze della pratica professionale. Domande e compiti esaminano innanzitutto la capacità di applicare le conoscenze professionali in situazioni concrete e riferite alla pratica professionale.

Accoglienza degli ospiti, consulenza, vendita, servizio, degustazione (esame pratico)

Competenze I candidati padroneggiano la vendita attiva, la consulenza, la tecnica di servizio e il servizio dei vini.

Esigenze	Tassonomia
Gestire le riserve, allestire il piano di riserva	3
Assicurare la promozione delle vendite e organizzare la sala del ristorante e i tavoli in funzione della situazione	3
Comportarsi professionalmente nei confronti degli ospiti e dei collaboratori	3
Vendere tenendo conto della categoria di ospiti	3
Svolgere lavori di mise en place e / o sorvegliarli	3
Preparare i vini davanti agli ospiti	3
Utilizzare correttamente mezzi ausiliari, materiali e apparecchi	3
Formare i collaboratori ed emanare istruzioni o direttive	3

(Per la spiegazione dei livelli tassonomici vedi allegati)

Caso pratico (esame scritto)

Descrizione In questa parte d'esame si tratta di studiare un caso pratico interdisciplinare. A partire da una situazione pratica in un'azienda vengono elaborati, analizzati o ottimizzati strategie operative nonché documenti di lavoro e di conduzione per attività tipiche. Questa parte d'esame copre diversi aspetti di carattere professionale (secondo i moduli da 1 a 3 e l'economia aziendale).

Valutazione I documenti scritti sono corretti e valutati dai periti d'esame. Oltre alle competenze professionali viene valutata la capacità di organizzare e strutturare i lavori e di adattarli a una nuova situazione. Dei documenti di lavoro allestiti sono valutati il contenuto, la struttura e la presentazione.

Economia aziendale (esame scritto)

Competenze	<p>I candidati sono in grado di attuare un programma di marketing mediante strumenti di marketing appropriati. Elaborano offerte e prestazioni di servizio in funzione dei diversi gruppi di clienti.</p> <p>I candidati conoscono le basi dell'organizzazione aziendale, sono in grado di attuare obiettivi aziendali e garantiscono la fornitura continua di servizi in funzione della situazione.</p>
Valutazione	<p>Fra le competenze professionali valutate figurano la capacità di individuare e risolvere i problemi in modo interdisciplinare nonché la capacità di giustificare e argomentare, le conoscenze professionali, la creatività e l'autonomia.</p>

Esigenze	Tassonomia
Calcolazione	Spiegare la struttura e i principi delle calcolazioni. 1
	Con l'aiuto di esempi spiegare e applicare la tecnica di determinazione dei prezzi . 2
	Effettuare e spiegare le calcolazioni preventive e le calcolazioni di verifica per prodotti e servizi. 2
Infrastruttura	Identificare il fabbisogno della cantina. Stabilire i criteri di esigenze e valutare le offerte tenendo conto dei clienti. 3
	Allestire e spiegare i criteri per l'approvvigionamento di materiali, macchine e servizi (consumo di risorse, valutazione e analisi) 3
Organizzazione procedurale	Registrare, misurare, valutare le prestazioni. Valutare la redditività. 3
	Pianificare e attuare la collaborazione con altri settori o aziende. 2
	Elaborare, selezionare e attuare miglioramenti mirati. 2
Informazione, comunicazione, amministrazione	Pianificare e organizzare il proprio lavoro con i rispettivi mezzi ausiliari nonché eseguirlo in modo sistematico, efficiente e consapevole della qualità. 3
	Comunicare, negoziare e argomentare con diversi gruppi di destinatari. 3
	Sbrigare la corrispondenza con clienti, fornitori, autorità ecc. 2
	Presentare efficacemente i contenuti e argomentare in modo competente. 2
Leggi e prescrizioni	Conoscere le principali leggi, prescrizioni e regolamentazioni importanti per la propria azienda o il proprio settore nel campo della sicurezza sul lavoro, la sicurezza aziendale, la protezione della salute e la protezione dell'ambiente. Elaborare, ottimizzare e realizzare proposte di attuazione all'attenzione dei superiori. 2
	Descrivere e attuare misure volte a prevenire gli incidenti e a proteggere contro gli incendi. 2
	Descrivere e attuare misure per mantenere e promuovere la salute. 2

Esigenze		Tassonomia
Gestione del magazzino	Spiegare il commercio vinicolo (mercato, partner, distribuzione).	1
	Definire e sorvegliare l'organizzazione e la gestione del magazzino o delle scorte.	2
	Eseguire le ordinazioni in modo economicamente ed ecologicamente ragionevole e controllare le forniture.	2
Contabilità finanziaria e contabilità analitica (o dei costi)	Sorvegliare il preventivo, controllare i costi e adottare misure o provvedimenti in caso di necessità.	2
	Eseguire l'inventario.	2
Allestimento di preventivi	Collaborare all'allestimento, alla proposta e alla valutazione del preventivo per il proprio campo o settore di attività.	2

(Per la spiegazione dei livelli tassonomici vedi allegati)

Lavoro di progetto (esame scritto)

Descrizione	<p>Nell'ambito dell'esame di professione di sommelier, i candidati devono presentare un lavoro di progetto scritto durante il periodo compreso fra la decisione in merito all'ammissione e l'inizio dell'esame.</p> <p>Le informazioni necessarie di questo esame (contenuto, entità delle soluzioni presentate, date, termini, criteri d'esame, esigenze richieste ecc.) sono comunicate ai candidati dalla commissione GQ.</p> <p>Informazioni supplementari concernenti il lavoro di progetto sono disponibili nelle "Direttive concernenti il lavoro di progetto".</p>
Valutazione	Il lavoro di progetto è corretto e valutato da due perite o periti d'esame. La valutazione concerne il contenuto (riferimento alla realtà, fattibilità, potenzialità), la struttura e la presentazione.

Lavoro di progetto (esame orale)

Descrizione	Questa parte d'esame comprende una presentazione del lavoro di progetto e un colloquio professionale con due perite o periti d'esame concernente questo lavoro (problematiche trattate, contenuti, procedura, risultati) nonché altri temi della professione di sommelier.
Valutazione	Fra le competenze professionali valutate figurano la capacità di presentare contenuti specifici, la capacità di risolvere problemi nonché la capacità di giustificare e argomentare, le conoscenze professionali, la creatività e l'autonomia.

4 Entrata in vigore e campo d'applicazione

Le presenti direttive entrano in vigore il 1° gennaio 2013.

Si basano sul regolamento d'esame in vigore.

5 Allegati (descrizione dei moduli)

I moduli sono stati rielaborati nel 2012 e definiti come segue.

Modulo 1: Viticoltura, vinificazione ed enologia

Modulo 2: Geografia vitivinicola

Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

Tassonomia

Livello di tassonomia	Spiegazione	Esempi
1 Conoscenza e comprensione	<p>Il candidato deve comprendere la materia d'esame e in particolare</p> <ul style="list-style-type: none">- citare fatti;- spiegare termini specifici;- illustrare interrelazioni.	<ul style="list-style-type: none">- Citate ...- Quali metodi conoscete ...- Elencate i principali ...- Spiegate ...
2 Applicazione	<p>Il candidato deve applicare le conoscenze acquisite a situazioni concrete e risolvere problemi in un contesto esercitato in precedenza.</p> <p>In particolare, deve</p> <ul style="list-style-type: none">- risolvere compiti / esercizi relativi a un campo d'insegnamento;- impiegare i metodi richiesti.	<ul style="list-style-type: none">- Calcolate in base a ...- Mostrate la differenza fra ...
3 Pratica (analisi e sintesi)	<p>Il candidato deve analizzare problemi, sviluppare e valutare proposte di soluzione conformi alla pratica.</p> <p>In particolare, deve</p> <ul style="list-style-type: none">- esaminare situazioni e collegare le parti per formare un insieme;- confrontare e valutare alternative.	<ul style="list-style-type: none">- Analizzate il seguente problema- Rappresentate gli strumenti scelti con l'aiuto di un esempio pratico ...- Interpretate questa situazione e deducetene l'importanza per il vostro lavoro ...- Spiegate la vostra conclusione e giustificate la in modo dettagliato

Informazioni generali concernenti i moduli

Tipo di modulo	Modulo obbligatorio
Livello	Esame di professione UFFT
Condizioni preliminari	Formazione professionale AFC oppure formazione equivalente assoluta
Riconoscimento	Dopo aver superato un esame modulare, le candidate / i candidati ricevono un certificato di fine modulo. Esso è riconosciuto come titolo parziale e rappresenta una condizione per l'ammissione all'esame finale.
Periodo di validità	Il certificato di fine modulo è valido 5 anni a partire dal superamento dell'esame modulare.
Adeguamento dei contenuti	Se necessario, i moduli vengono aggiornati e adeguati alle esigenze professionali; il loro contenuto viene verificato almeno ogni 5 anni.

5.1 Modulo 1: Viticoltura, vinificazione ed enologia

Competenze I candidati dispongono di conoscenze teoriche nel campo della viticoltura e della vinificazione. Sono in grado di spiegare i principi fondamentali della produzione di vini bianchi, rosé e rossi nonché dei vini speciali.

Esame modulare Esame scritto della durata di almeno 1 ora.

Esigenze		Tassonomia	
Viticultura	Descrivere lo sviluppo della viticoltura e la diffusione della vite a livello mondiale.	1	
	Descrivere l'influsso del clima e del terreno.	1	
	Spiegare il ciclo biologico del ceppo di vite.	1	
	Spiegare la produzione biologica di vino.	1	
	Descrivere le malattie della vite.	1	
Vinificazione	Spiegare le principali tappe di trasformazione dell'uva in vino.	1	
	Descrivere le tecniche di vinificazione compresi la fermentazione, la maturazione e l'invecchiamento.	1	
	Descrivere la composizione del mosto d'uva e le principali fasi di lavorazione del mosto.	1	
	Spiegare le cause e le caratteristiche dei difetti, delle malattie e delle alterazioni.	1	
Enologia	Spiegare origini, caratteristiche e metodi di lavorazione di - vini speciali - spumanti - vini liquorosi e mistelle - vini aromatizzati.	1	
Analisi sensoriale	Spiegare le caratteristiche / proprietà sensoriali.	1	
	Descrivere l'anatomia degli organi e il funzionamento dei sensi.	1	
	Esaminare i vini dal punto di vista visivo – applicando i metodi di degustazione riconosciuti sul piano internazionale – utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la terminologia corretta	3	
	Esaminare i vini dal punto di vista olfattivo – descrivere lo stimolo e il senso – classificare gli odori percepiti – valutare i difetti.	3	
	Esaminare i vini dal punto di vista gustativo – descrivere lo stimolo e il senso – spiegare l'influsso della temperatura sul sapore – riconoscere i diversi sapori.	3	
	Viticultura svizzera e mercato nazionale del vino	Descrivere la legislazione nazionale e regionale (cantonale) della Svizzera.	1
	Descrivere i vitigni autoctoni e internazionali.	1	
Spiegare e applicare la classificazione dei vini.	1		

5.2 Modulo 2: Geografia vitivinicola

Competenze I candidati dispongono di conoscenze teoriche nel campo della geografia viticola internazionale. Sono in grado di descrivere le principali regioni viticole, le regioni più caratteristiche, i loro vini e le rispettive classificazioni.

I candidati sono in grado di descrivere un vino utilizzando la terminologia ASI e di valutarne la qualità.

Esame modulare Esame scritto e orale della durata di almeno 1 ora. L'esame comprende anche una degustazione

Esigenze		Tassonomia
Regioni vitivinicole	<p>Analizzare in modo sensoriale e caratterizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> – vini – spumanti – mistelle, liquori e distillati (superalcoloolici) <p>dei seguenti Paesi e regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Svizzera – Francia – Italia – Spagna e Portogallo – Germania e Austria – Bacino mediterraneo – Europa centrale (resto dell'Europa) – Nuovo mondo (resto del mondo) <p>secondo i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale.</p>	3
Varietà di vitigni e zone di coltivazione	Spiegare le caratteristiche dei principali vitigni e dimostrare le differenze (ampelografia).	2
	Spiegare i principali fattori che influenzano lo stile, la qualità e il prezzo dei vini.	1
	Caratterizzare i terreni, le zone di coltivazione e il loro influsso sul ceppo di vite e sul vino.	1

5.3 Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

Competenze I candidati sono in grado di servire correttamente il vino e di conservarlo in modo appropriato. Conoscono e valutano le caratteristiche delle pietanze e sono in grado di raccomandare i vini adatti conformemente alla terminologia ASI.

Esame modulare Esame scritto della durata di almeno 1 ora.

Esigenze	Tasso- nomia	
Il sommelier	Spiegare la carta dei vini.	1
	Descrivere la struttura organizzativa della cantina di un ristorante.	1
	Descrivere il servizio dei vini.	1
	Descrivere i bicchieri e i mezzi ausiliari del sommelier.	1
Pietanze (piatti) e vini	Spiegare le tendenze a livello di desideri e richieste degli ospiti rispettando l'offerta dei vini.	1
	Descrivere i principali alimenti e pietanze (piatti).	1
	Spiegare e applicare i metodi per abbinare pietanze e vini.	2
Enogastronomia	Descrivere le basi per l'abbinamento di pietanze e vini.	1
	Spiegare l'ordine o successione di servizio dei vini a tavola.	1
Servizio dei vini	Servire e decantare correttamente il vino.	3
	Utilizzare correttamente bicchieri e mezzi ausiliari del sommelier.	3
Offerte e prestazioni di servizio	Formulare gli obiettivi del marketing.	2
	Elaborare offerte nell'ambito del programma di marketing nonché in base ai bisogni dei diversi segmenti di clienti.	3
	Pianificare offerte di vini per aziende ed eventi tenendo conto degli aspetti economici, gastronomici (abbinamento armonico di pietanze e vini, raccomandazione di vini che accompagnano idealmente le pietanze) ed ecologici (ad es. metodi di produzione sostenibile).	3
	Pianificare, attuare e valutare misure per una comunicazione con gli ospiti basata sulla vendita.	2
	Presentare vini.	2
Vendita	Applicare la psicologia di vendita a dipendenza della situazione (gastronomia e commercio).	2
	Preparare e condurre colloqui di vendita.	3
	Consigliare i clienti dei diversi segmenti e assicurare la cura dei clienti stessi.	3
	Analizzare il fabbisogno nutritivo, psicologico e culturale degli ospiti (comprese le intolleranze alimentari).	2
	Prendere atto in modo professionale dei reclami e delle critiche formulate. Elaborare, documentare e valutare soluzioni orientate verso la clientela e l'azienda.	3
	Organizzare formazioni sulla vendita per i professionisti della gastronomia.	3
	Elaborare la carta dei vini tenendo conto dei principi professionali, del mercato, del servizio, del commercio e della carta delle pietanze. Formulare e presentare la carta pronta per la stampa.	3
	Vendere, organizzare e svolgere degustazioni.	3

Mercato vinicolo, acquisti	Conoscere le tecniche professionali di negoziazione e applicarle con i produttori di vino e con i fornitori.	3
	Valutare le condizioni di vendita e il rapporto prezzo-prestazione.	3
	Selezionare e acquistare vini considerando i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale.	3
Legislazione delle derrate alimentari e legislazione in materia di igiene	Spiegare, interpretare e applicare i principi delle leggi sulle derrate alimentari nonché l'obiettivo e il campo d'applicazione dell'ordinanza sulle derrate alimentari (vini).	2
	Spiegare e applicare le leggi nazionali e cantonali del ramo alberghiero e della ristorazione.	2
	Spiegare, interpretare e applicare le leggi sulla produzione del vino e il commercio delle bevande.	2
	Spiegare gli aspetti sociali, quelli relativi alla salute e alla sicurezza.	1
	Spiegare e applicare l'ordinanza sui requisiti igienici e l'autocontrollo (ORI)	2
	Spiegare i marchi della produzione del vino come Bio, Produzione Integrata (PI), Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate" (PER) e marchio Bio UE.	1