



Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Regione Siciliana

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale

L'assessore

D.A. n. **404** del **25 GIU 2021**

Oggetto

Approvazione del profilo di "Sommelier" con la relativa scheda corso nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana



D.A. n. 407

del 25 GIU 2021

L'Assessore

- VISTO lo Statuto della Regione;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Siciliana n. 643/Area I/S.G. del 30 novembre 2017 con cui viene nominato l'Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione Professionale;
- VISTO il D.P.R. 25 giugno 1952, n. 1138, concernente Norme di attuazione dello Statuto della Regione Siciliana in materia di lavoro e previdenza sociale;
- VISTO l'art.17 della legge 24.06.1997, n.196 che definisce i principi e i criteri generali nel cui rispetto adottare norme di natura regolamentare per il riordino della formazione professionale;
- VISTA la legge regionale 15 maggio 2000 n. 10 e s.m.i.;
- VISTA la legge 28 giugno 2012 n.92 recante "Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita";
- VISTO il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013 n. 13 recante "Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'art. 4, commi 58 e 68 della legge 28 giugno 2012 n. 92";
- VISTO il Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, di concerto con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del 30 giugno 2015, concernente la definizione di un Quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali, di cui all'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13;
- VISTA la Legge regionale 17 maggio 2016 n. 8 "Disposizioni per favorire l'economia. Norme in materia di personale, Disposizioni varie", ed in particolare l'art. 30 "Repertorio delle qualificazioni della Regione";
- VISTE le specifiche convenzioni e protocolli d'intesa che la Regione Piemonte e la Regione Siciliana hanno stipulato sia per il trasferimento del sistema regionale di standard ai fini del riconoscimento e della certificazione delle competenze sia per la condivisione di esperienze e soluzioni finalizzate allo sviluppo, alla realizzazione, all'avviamento e alla gestione di sistemi informativi volti al potenziamento della società dell'informazione e dell'E-Government;
- VISTO il Decreto Assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, unitamente agli Allegati, di approvazione del Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana denominato Repertorio delle Qualificazioni, quale contributo al piano nazionale delle qualificazioni regionali di cui al Decreto 30 giugno 2015 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ed in coerenza con il Sistema Nazionale di Certificazione delle Competenze, di cui al D.lgs. 16 gennaio 2013 n 13;



D.A. n. **407**

del **25 GIU 2021**

VISTA

la Legge regionale 29 dicembre 2016 n. 29 "Sistema di Certificazione regionale";

VISTO

il Decreto del Dirigente Generale n. 55 del 16 gennaio 2017, unitamente agli allegati, di approvazione delle indicazioni per la presentazione delle richieste di modifica/integrazione del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana e la relativa modulistica, come previsto dall'Allegato II

VISTO

il Decreto Presidenziale 7 marzo 2018 n. 6 "Regolamento di attuazione dell'art. 1, comma 2 della legge regionale 29 dicembre 2016 n. 29 Sistema di certificazione regionale delle competenze";

VISTA

la legge regionale 14 dicembre 2019, n. 23 "Istituzione del Sistema Regionale della Formazione Professionale" ed in particolare l'articolo 22 con il quale "Alla Tabella A della legge regionale 15 maggio 2000, n. 10 e successive modifiche ed integrazioni le parole "Dipartimento regionale dell'istruzione e della formazione professionale" sono state sostituite dalle parole "Dipartimento regionale dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio - Dipartimento regionale della formazione professionale";

VISTO

il decreto n. 980 del 29 maggio 2020 con il quale l'Assessore regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale, in via transitoria, ha attribuito le strutture del funzionigramma di cui all'allegato 1 del D.P. Reg. 27 giugno 2019, n. 12 al Dipartimento regionale dell'Istruzione, dell'Università e del Diritto allo Studio e al Dipartimento regionale della Formazione Professionale;

VISTA

la richiesta prot. n. 343 del 01.07.2019 del Centro Formazione professionale San Pancrazio, acquisita al protocollo Dipartimento Istruzione e F.P. con prot. n. 72433 del 03.07.2019, per l'inserimento nel Repertorio regionale delle Qualificazioni del nuovo profilo di "Sommelier";

VISTA

la corrispondenza intercorsa tra l'Area Coordinamento Politiche di Coesione e il Centro Formazione professionale San Pancrazio (nota prot. n. 36239 del 01.06.2020, nota prot. n. 164 del 20.06.2020, nota prot. n. 3949 del 05.02.2021, nota prot. n. 20 del 24.02.2021, le mail del 03.03.2021 e del 15.03.2021) che ha portato alla definizione di un profilo di "Sommelier";

RITENUTA

la necessità di definire il profilo di "Sommelier" e la relativa scheda corso per la successiva formalizzazione attraverso l'inserimento nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana;

CONSIDERATO

che il suddetto profilo è stato condiviso con il Dipartimento Regionale Agricoltura con note prot. n. 9124 del 18.03.2021, prot. n. 14382 del 20.04.2021, prot. n. 16979 del 26.05.2021 e prot. n. 25909 del 30.04.2021;

CONSIDERATO

che l'allegato A del DDG n. 55/2017 prevede nella "fase di valutazione": la valutazione da parte del Comitato sarà ritenuta positiva nel caso in cui trascorsi 15 gg. solari dalla data di trasmissione della proposta non pervengano al Dipartimento Istruzione e Formazione Professionale osservazioni in merito alla stessa;

RILEVATO

che nel predetto termine dei 15 gg. solari sono pervenute osservazioni da parte del Comitato Tecnico e che le stesse sono state condivise, e



D.A. n. **407**

del **25 GIU 2021**

parzialmente accolte, con il Centro Formazione professionale San Pancrazio;

RILEVATO

che si rende necessario approvare il profilo di “Sommelier” e la relativa scheda corso, parti integranti e sostanziali del presente decreto;

DECRETA

ART. 1

Per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente riportate, sono approvati gli allegati di seguito elencati, che costituiscono parte integrante del presente provvedimento, e si dispone l’inserimento del profilo di “Sommelier”, con la relativa scheda corso, nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana:

- **Allegato I** - Profilo di “Sommelier”
- **Allegato II** - Scheda corso del profilo di “Sommelier”

ART. 2

Il presente decreto verrà pubblicato per estratto in Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e, ai sensi del comma 4, dell’art. 68 della L.r. n. 21 del 12 agosto 2014, nel Sito ufficiale della Regione – Dipartimento della Formazione Professionale.

L’ASSESSORE

On. Prof. Roberto Lagalla



Denominazione Profilo/Obiettivo	Sommelier
Indirizzi del Profilo (se previsti)	[primo indirizzo]
Professioni NUP/ISTAT correlate	5.2.2.3.2 camerieri di ristorante
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	56.10.00 Alberghi 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.21.00 Catering per eventi, banqueting
Area professionale	Servizi turistici
Sotto-area Professionale	Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande
Descrizione	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.</p>
Livello EQF	3
Attestazione	Qualifica professionale
Processo di lavoro caratterizzante la Figura	<p>TITOLO PROCESSO</p> <p>A -Essere in grado di elaborare la carta dei vini</p> <p>B-Essere in grado di gestire la cantina</p> <p>C-Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche</p>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p>A – Essere in grado di elaborare la carta dei vini</p> <p>ATTIVITÀ</p> <p>Criteria e metodi di abbinamento pietanze/bevande</p> <p>Tipologia di prodotti di enologia e di gastronomia</p> <p>Selezione dei fornitori</p>	<p>1) Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</p>
<p>B-Essere in grado di gestire la cantina</p> <p>ATTIVITÀ</p> <p>Pianificazione strategica degli approvvigionamenti</p> <p>Conservazione del vino e delle bevande</p>	<p>2) Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini</p>
<p>C--Essere in grado di servire il vino e le bevande alcoliche</p> <p>ATTIVITÀ</p> <p>Criteria e tecniche di presentazione e degustazione di vini e bevande alcoliche</p> <p>Regole del servizio di sala</p>	<p>3) Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente</p>
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
1. Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	
2. Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	
3. Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	
COMPETENZA N. 1	
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù</p> <p>Attribuire i vini alle diverse fasce di prezzo</p>	<p>Elementi di enologia</p> <p>Criteria di classificazione di vini e bevande alcoliche</p> <p>Terminologia tecnica in lingua straniera</p> <p>Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione</p>

COMPETENZA N.2	
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Utilizzare tecniche e strumenti di conservazione delle bevande e del vino</p> <p>Monitorare costantemente le condizioni ambientali della cantina</p> <p>Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcoolici</p> <p>Effettuare regolarmente l'inventario delle giacenze per tipo di prodotto</p>	<p>Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci</p> <p>Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande</p> <p>Tecniche di stoccaggio merci</p> <p>Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)</p>
COMPETENZA N.3	
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati</p> <p>Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, etc.)</p> <p>Suggerire la migliore successione dei vini in tavola sulla base della gradazione e temperatura</p> <p>Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)</p>	<p>Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</p> <p>Norme e regolamenti su miscita e somministrazione alcoolici</p> <p>Tecniche di degustazione</p> <p>Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente</p>

SCHEDE CORSO	
Codice identificativo	
Versione	1
Profilo formativo	Sommelier
Indirizzo [se correlata a un indirizzo]	Non previsto
Titolo del percorso	Sommelier
Titolo da riportare nell'attestato	Sommelier
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI ASSOCIATE
[elenco schede destinatari associate]

- 1 - Percorso per disoccupati
2 - Percorso per occupati

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI 1	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore
Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	Si
Esperienze lavorative pregresse	Non previsto
Stato occupazionale ammesso	Disoccupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per disoccupati
Titolo del percorso	Sommelier
Titolo da riportare nell'attestato	Sommelier
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	600
Ore di stage minime [ore]	60
Ore di stage massime [ore]	120
Ore di e-learning minime[%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	5
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto

SCHEDA ATTIVITÀ DESTINATARI 2	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore
Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	si
Esperienze lavorative pregresse	si
Stato occupazionale ammesso	Occupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per occupati
Titolo del percorso	Sommelier
Titolo da riportare nell'attestato	Sommelier
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	300
Ore di stage minime [ore]	0
Ore di stage massime [ore]	0
Ore di e-learning minime [%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	10
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto