orientamento
.ch

Sommelière APF
Sommelier APF

Gastronomia, ramo alberghiero | Alimentazione

Il sommelier e la sommelière sono specialisti dei vini. Lavorano nei settori della gastronomia, dell'alberghiera, della viticoltura e del commercio di vino. Consigliano la clientela sull'offerta di vini e altre bevande alcoliche, come pure sugli abbinamenti con il cibo. Sono responsabili della creazione della carta dei vini, del loro acquisto e della gestione della cantina.

Attività

Consulenza e servizio

- accogliere clienti e metterli a loro agio
- consigliare i clienti sulla scelta dei vini o degli alcolici tenendo conto della categoria di prezzo e dei bisogni dei clienti
- proporre ai clienti i migliori abbinamenti cibi-vini
- servire il vino ai clienti rispettando le regole della professione: apertura della bottiglia, decantazione, presentazione del vino e osservazioni, degustazione, servizio nel bicchiere

Gestione e commercio

- definire la carta dei vini in base all'offerta gastronomica di un locale
- pianificare l'acquisto delle bevande analizzando la redditività
- acquistare vini dopo averli degustati presso produttori, commercianti di vini o rappresentanti, anche all'estero
- organizzare lo stoccaggio e la conservazione dei vini, controllare la temperatura della cantina e l'umidità
- gestire lo stock: contabilità, inventario, rinnovo delle scorte
- calcolare il prezzo di vendita dei vini e di altre bevande alcoliche

Marketing

- identificare le tendenze nell'industria alberghiera e nella gastronomia e sviluppare strategie per l'assortimento prendendo in considerazione i differenti metodi di produzione
- programmare e mettere in atto misure di promozione commerciale e di vendita in funzione dei diversi gruppi di clienti

- pianificare e attuare misure in materia di sicurezza di esercizio, di sicurezza sul lavoro, di protezione della salute e dell'ambiente sulla base delle prescrizioni legali
- organizzare degustazioni e vendite di vini, ad esempio su richiesta di un’azienda
- elaborare la comunicazione con tutti i collaboratori e le collaboratrici dell'azienda, quali fornitori o clienti

Condizioni di lavoro

I sommelier e le sommelière svolgono le loro attività in ristoranti, locali raffinati, navi da crociera ed enoteche, così come in reparti vini dei grandi magazzini o piccoli negozi specializzati. Possono anche recarsi al domicilio del o della cliente, ad esempio per offrire consulenze. Visitano aziende vitivinicole, mercati o aste di vini pregiati, e possono quindi doversi anche recare all’estero. Di solito i sommelier e le sommelière lavorano in piedi e, soprattutto se attivi nella ristorazione, a orari irregolari, quindi anche alla sera, nei week-end e nei giorni festivi.

Questi professionisti e queste professioniste operano nel settore dell'alta gastronomia, lavorando presso ristoranti e alberghi di lusso o aziende che propongono servizi eno-gastronomici e turistici. Possono anche mettersi in proprio, aprendo ad esempio un loro commercio di vini. A volte devono esprimersi in una lingua straniera. La padronanza di più lingue, in particolare quelle nazionali e l'inglese, è dunque importante.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Facilità di contatto
- Gusto e olfatto sviluppati
- Aspetto curato
- Senso commerciale
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Disponibilità a spostamenti frequenti
- Attitudine a negoziare

Interessi

- Utilizzare le lingue
- Essere in contatto con altre persone
- Trasmettere le proprie conoscenze

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Corsi di formazione	Durata	Condizioni di ammissione

Tutte le offerte
https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128380

18 mesi

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3214)

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di sommelier o sommelière

Formazione continua

Corso

- Corsi di formazione continua organizzati dalle associazioni professionali, come ad esempio **Gastroformazione** (https://www.gastroformazione.ch/)

Scuola universitaria

- Bachelor in **scienze alimentari** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari) o **gestione aziendale** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/gestione-aziendale)

Professioni simili

Professione
Responsabile della ristorazione APF
https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-della-ristorazione-apf

Professione
Responsabile di azienda cantiniera APF
https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-di-azienda-cantiniera-apf

Professione
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF
https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-del-settore-alberghiero-economia-domestica-apf

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.44.0

Link utili

Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) (https://assp-sr.ch/)

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78045?lang=it)