

Descrizione

Il sommelier e la sommelière sono specialisti dei vini. Sono attivi nei settori della gastronomia, dell'alberghiera, della viticoltura e del commercio di vini. Consigliano la clientela sull'offerta di vini e bevande alcoliche, come pure sugli abbinamenti cibi-vini. Sono responsabili della creazione della carta dei vini, del loro acquisto e della gestione della cantina. Determinano pure la gamma degli alcolici.

Le loro principali attività principali possono essere così descritte:

Consulenza e servizio

- accogliere i clienti e metterli a loro agio;
- consigliare i clienti sulla scelta dei vini e 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, ecc.;

Gestione e marketing

- definire la carta dei vini in base all'offerta gastronomica di un locale;
- pianificare l'acquisto dei vini analizzando la redditività;
- acquistare i 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, l'umidità, ecc.;
- gestire lo stock: contabilità, inventario, rinnovo delle scorte, ecc.;
- calcolare il prezzo di vendita dei vini;
- identificare le tendenze nell'industria alberghiera e nella gastronomia e sviluppare strategie per l'assortimento dei vini prendendo in considerazione i differenti metodi di produzione: biologica, integrata o tradizionale;
- 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 dell'azienda (clienti, partner e fornitori).

Formazione

La formazione di tipo modulare si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. La preparazione all'esame federale di professione avviene tramite corsi serali (1 sera alla settimana) e corsi a blocco. In Ticino, i corsi si svolgono presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) a Bellinzona.

Durata: 18 mesi.

Il corso di preparazione viene organizzato ogni anno, a partire dal mese di settembre, a condizione che pervenga un numero minimo di iscritti (15).

Contenuti della formazione:

- Modulo 1: Viteicoltura, vinificazione e enologia
- Modulo 2: Geografia vitivinicola
- Modulo 3: Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini / Marketing e vendita
- Modulo 4: Economia aziendale
- Corsi interdisciplinari / Preparazione esame

Al termine della formazione, superato l'esame finale, si ottiene l'attestato professionale federale (APF) di
SOMMELIER o
SOMMELIÈRE

Requisiti

Ammissione all'esame professionale federale

- attestato federale di capacità (AFC) in ambito pertinente, diploma di una scuola specializzata superiore o di una scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia, dell'alberghiera, della viticoltura o del commercio di vini oppure certificato equipollente;
- pratica professionale della durata di almeno 3 anni nel campo della ristorazione, della produzione o del commercio di vini;
- certificati di fine modulo o relative dichiarazioni di equipollenza.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Igiene e pulizia
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Senso commerciale

Condizioni di lavoro

Il sommelier e la sommelière lavorano nel settore dell'alta gastronomia, negli alberghi di lusso, sulle navi da crociera o nelle enoteche. Possono anche esercitare la loro attività nei commerci specializzati o nel reparto vini dei grandi magazzini. Hanno la possibilità di diventare consulenti vinicoli, spostandosi talvolta al domicilio del cliente. Possono pure aprire un loro commercio di vini. I sommelier sono in contatto permanente con la clientela. A volte devono esprimersi in una lingua straniera. La padronanza di più lingue, in particolare quelle nazionali e l'inglese, risulta dunque importante. Questi professionisti hanno contatti anche con fornitori internazionali.

Di solito i sommelier lavorano in piedi e - soprattutto se attivi nella ristorazione - a orari irregolari, quindi anche alla sera, nei week-end e nei giorni festivi.

Perfezionamento

- corsi di formazione continua organizzati dalle associazioni professionali e dalle scuole del settore;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo della ristorazione collettiva;
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il titolo di ingegnere/a in viticoltura e enologia o di economista aziendale in economia alberghiera.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Barkeeper/Barkeeper
- Esercente/Esercente
- Impiegato di ristorazione AFC/Impiegata di ristorazione AFC
- Responsabile della ristorazione (APF)/Responsabile della ristorazione (APF)

Indirizzi

Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP)

Siège central
Via Kosciuszko 4
Case postale 8
6943 Vezia

<http://www.sommeliers-suisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Schulzentrum SFG
Eichstrasse 20
6353 Weggis
Telefono: 041 392 77 77
<http://www.hotelgastro.ch>

SSSAT Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo

Dipartimento formazione continua
viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 65 11
<http://www.sssat.ti.ch>