

Sommelière / sommelier con attestato professionale federale

Comunicato stampa

Il 16 settembre 2015 sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Fra gli illustri ospiti c'era anche il signor Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier 2013.

Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e, con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame.

Ecco i nomi delle prime sommelières e dei primi sommeliers con attestato professionale federale:

Nome	Cognome	Domicilio
Savino	Angioletti	Vedano Olona (Italia)
Sergio	Bassi	Ascona
Stefano	Bonomi	Villette (Italia)
Gianmario	Camboni	Tenero
Davide	Comoli	Tenero
Ezio	De Bernardi	Mezzovico
Donato	De Ceglia	Winkel
Emilio	Del Fante	Manno
Christophe	Martella	Losone
Nicola	Mattana	Kloten
Nunziato	Pulice	Grono
Simone	Ragusa	Lugano
Salvatore	Scarallo	Carabbia
Mauro Giulio	Scolari	Losone
Caner	Sevil	Contone
Piero	Tenca	Taverne
Rita	Tramontana	Ascona
Anna	Valli	Riva San Vitale
Sergio	Vatalaro	Lugano

Un lungo percorso per giungere all'attestato professionale federale di sommelier

Da anni in Svizzera esistono parecchi corsi di formazione per sommelier proposti dalle diverse organizzazioni regionali in Romandia, Ticino e nella Svizzera tedesca. Da altrettanto tempo c'era il desiderio di proporre e organizzare un programma uniforme e un riconoscimento a livello federale con un attestato professionale federale.

Con un atto parlamentare (mozione n. 10.3470 del mese di giugno 2010) il Consigliere nazionale Josef Zisyadis e sei cofirmatari hanno incaricato il Consiglio federale di introdurre un attestato federale di capacità (formazione di base) oppure un attestato professionale federale (formazione professionale superiore). Il Consiglio federale ritiene più opportuna la formazione di sommelier come formazione professionale superiore nel senso di una specializzazione professionale e chiama in causa la responsabilità delle organizzazioni del mondo del lavoro (Oml). La condizione per la creazione di un esame federale di professione è la disponibilità del ramo professionale ad assumere la responsabilità sia della formazione sia dell'esame.

A questo punto, le principali organizzazioni del ramo responsabili della formazione sono già in contatto fra loro: Hotel & Gastro *formation* come istituzione di formazione organizzata avente come partner le associazioni responsabili GastroSuisse, hotelleriesuisse e Hotel & Gastro Union nonché l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) come organizzazione nazionale delle sommielières e dei sommeliers.

Il progetto

Nell'estate 2011 l'allora Ufficio federale per la formazione professionale e la tecnologia (UFFT), oggi Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI), ha autorizzato il progetto incaricando le organizzazioni menzionate di sviluppare un regolamento d'esame e le direttive per l'esame di professione per sommielière / sommelier.

Organo responsabile dell'esame di professione per sommielière / sommelier

- Hotel & Gastro *formation* Svizzera
- Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)

Il progetto si conclude positivamente con l'autorizzazione rilasciata dalle autorità competenti. Presieduta dal signor Gianni Moresi, la Commissione per la garanzia della qualità inizia il lavoro vero e proprio e pone le basi per l'esame di professione con attestato professionale federale.

Campo di lavoro e contesto

I candidati che superano l'esame di professione di sommelier dispongono delle competenze per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nel campo della vendita e del servizio dei vini. Sono abilitati a esercitare una funzione di consulenza a livello direttivo. Lavorano soprattutto nella gastronomia e nel commercio.

Principali competenze operative tipiche dei sommelier con attestato professionale federale

- definiscono l'offerta globale dei vini nell'ambito del concetto gastronomico e sulla base dei bisogni attuali degli ospiti;
- pianificano e organizzano degustazioni e vendono vini;
- consigliano ospiti e clienti nella scelta dei vini e dei distillati e abbinano in modo armonico pietanze e vini;
- riconoscono le tendenze nella gastronomia ed elaborano programmi innovativi per l'assortimento dei vini considerando i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale;
- pianificano e attuano le misure pubblicitarie e di comunicazione orientate alla vendita con riferimento agli ospiti del settore gastronomico;
- conoscono le prescrizioni legali vigenti, pianificano e attuano misure in materia di sicurezza d'esercizio, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- calcolano il prezzo dei vini;
- pianificano l'acquisto di vini, calcolano gli indici relativi agli acquisti, analizzano la redditività e ne deducono le misure necessarie;

- padroneggiano in modo professionale ed economico l'immagazzinamento e la conservazione dei vini.

Condizioni di ammissione all'esame finale

All'esame finale è ammesso chi

- è titolare di un attestato federale di capacità (AFC), un diploma di una scuola specializzata superiore o di una scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura o del commercio di vini oppure un certificato equipollente;
- può attestare una pratica professionale della durata di almeno 3 anni nel campo della ristorazione, della produzione o del commercio di vini;
- dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza.

Modulo 1 Viteicoltura, vinificazione ed enologia

Modulo 2 Geografia vitivinicola

Modulo 3 Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

Parti dell'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 minuti	60 min.	210 min.	45 min.	

Corsi di formazione nelle tre regioni linguistiche

Le persone interessate trovano nelle tre regioni linguistiche i corsi proposti per la preparazione all'esame federale.

Per ottenere informazioni

Svizzera tedesca

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Tel. +41 (0)41 392 77 77
hbb@hotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

Svizzera romanda

Changins - Ecole du vin
Route de Duillier 50
1260 Nyon 1
Tél. +41 (0)22 363 40 50
www.changins.ch

Ticino

Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT)
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
tel. +41 (0)91 814 65 11
www.ssat.ch