

Regolamento

concernente

gli esami per l'ottenimento del diploma cantonale di sommelier/sommelière

In base agli articoli:

- 50 della Legge federale sulla formazione professionale del 19 aprile 1978,
- 8, 13, 14, 15 e 17, della Legge sull'orientamento scolastico e professionale e sulla formazione professionale e continua (Lorform) del 4 febbraio 1998;
- 49, 71 e 72 del Regolamento della Lorform del 20 ottobre 1998.

l'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti (ASSP),
sezione Ticino,
e la Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT)
di Bellinzona
organizzano gli esami per l'ottenimento del diploma cantonale
di sommelier/sommelière
secondo le seguenti modalità.

1. Disposizioni generali

Art. 1 Organo responsabile

L'esame è organizzato dall'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti, sezione Ticino, e dalla Scuola superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona.

Art. 2 Scopo dell'esame

L'esame ha lo scopo di valutare e di certificare i saperi teorici, tecnici e pratici in relazione alle attività di un sommelier o di una sommelière.

2. Responsabilità e Commissione d'esame

Art. 3 Composizione della Commissione d'esame

- ¹ L'organizzazione dell'esame è affidata ad una Commissione d'esame designata dalla Divisione della formazione professionale (DFP). Essa è composta da un minimo di 3 ad un massimo di 7 membri, di cui un rappresentante della Divisione della formazione professionale (DFP).
- ² La scelta dei membri è determinata in funzione delle attività e delle materie di esame; i membri sono scelti tra le personalità competenti nella professione e tra i docenti di corsi riconosciuti.
- ³ La Commissione d'esame può deliberare se è presente la maggioranza dei suoi membri; le decisioni vengono prese a maggioranza, a parità di voti è determinante la decisione del presidente.

Art. 4 Compiti della Commissione d'esame

- ¹ La Commissione d'esame:
 - a) emana le modalità d'attuazione del regolamento d'esame,
 - b) fissa la data e il luogo d'esame,
 - c) definisce il programma d'esame,
 - d) ratifica i compiti d'esame e organizza l'esame stesso,
 - e) nomina e impegna gli esaminatori,
 - f) decide sull'ammissione all'esame,
 - g) decide sul rilascio del diploma,
 - h) tratta le domande e i ricorsi,
 - i) si occupa della contabilità e della corrispondenza.
- ² La Commissione d'esame può delegare taluni compiti ed il disbrigo amministrativo alla segreteria del corso; essa può ricorrere a consulenze esterne.

Art. 5 Vigilanza degli esami

- ¹ L'esame ha luogo sotto la vigilanza del Cantone e non è pubblico; in casi particolari, la Commissione d'esame può concedere delle deroghe.
- ² La Divisione è invitata per tempo agli esami e alla stessa viene trasmessa la relativa documentazione.

3. Pubblicazione, iscrizione, ammissione, spese

Art. 6 Pubblicazione

- ¹ Il bando d'esame è pubblicato sul Foglio ufficiale del Cantone Ticino almeno 2 mesi prima del suo inizio.
- ² La pubblicazione deve perlomeno indicare:
 - a) le date degli esami,
 - b) la tassa d'esame,
 - c) il recapito per l'iscrizione,
 - d) il termine d'iscrizione,
 - e) il luogo,
 - f) la durata.

Art. 7 Iscrizione

- ¹ Può iscriversi all'esame chi ha frequentato corsi o un gruppo adeguato di moduli di preparazione previo accordo della Commissione d'esame o di chi opera per sua delega.
- ² Le informazioni inerenti alle modalità di svolgimento dell'esame possono essere richieste all'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti, sezione Ticino, o alla SSAT.

Art. 8 Ammissione alla sessione d'esame

- È ammesso all'esame per l'ottenimento del diploma di sommelier/sommelière il candidato che:
- a) è in grado su dossier di dimostrare alla Commissione d'esame un'adeguata preparazione conseguita attraverso la frequenza di corsi o di gruppi di moduli riconosciuti; fanno stato le valutazioni espresse durante le formazioni riconosciute;
 - b) ha effettuato un'attività professionale nell'ambito del servizio di sala in un albergo o ristorante o che ha svolto un'altra attività nell'ambito della produzione e vendita del vino. La Commissione può prendere in considerazione altre esperienze professionali.

Art. 9 Accettazione delle iscrizioni

- ¹ Il candidato che adempie a tutte le norme precisate negli artt. 7 e 8 è ammesso all'esame e ne riceve comunicazione.
- ² Con l'ammissione all'esame, il candidato riconosce il relativo regolamento.

4. Organizzazione dell'esame

Art. 10 Convocazione

- Il programma delle sessioni di esami è comunicato al candidato al più tardi 15 giorni prima della data assegnata.

Art. 11 Ritiro del candidato

- ¹ Con la decisione di ammissione all'esame, il candidato riceve anche la richiesta di pagamento della tassa d'esame.
- ² La tassa viene rimborsata solamente se il candidato deve ritirarsi dall'esame per motivi di forza maggiore: malattia, infortunio, maternità, lutto in famiglia, servizio militare o di protezione civile.

Art. 12 Esclusione

- Viene escluso dalla prosecuzione degli esami il candidato che si rende responsabile di uno dei seguenti atti:
- a) infrange in modo grave la disciplina degli esami;
 - b) commette scorrettezze nei confronti degli esaminatori;
 - c) non ha pagato la tassa d'iscrizione all'esame.

Art. 13 Sorveglianza degli esami, esaminatori

- ¹ Gli esami sono condotti da due o più periti; gli stessi esprimono la loro valutazione, uno di essi prende nota in dettaglio delle valutazioni e delle osservazioni d'esame.
- ² I periti sono ricusabili nei casi di stretta parentela e se sono o sono stati superiori o colleghi del candidato.

5. Svolgimento dell'esame

Art. 14 Materie d'esame

Parte teorica/pratica

Esame nelle seguenti materie:

1. enologia
2. degustazione
3. geografia vitivinicola
4. servizio dei vini
5. abbinamento cibi vini.

Art. 15 Modalità di svolgimento dell'esame

¹ Parte teorica:

- a) Le valutazioni finali assegnate nelle materie dei corsi o dei moduli riconosciuti come da tabella dell'art. 14, cap. 1 sono considerate come nota d'esame.
- b) Le note assegnate ai candidati che hanno frequentato prima della sessione di esame nelle singole materie un corso o un adeguato gruppo di moduli riconosciuti per la preparazione agli esami, sono tenute in considerazione per il calcolo della nota finale.

2 Parte pratica:

L'esame pratico consiste:

- a) nella degustazione di un vino allestendo la scheda di valutazione,
- b) nell'abbinamento di un piatto con un vino, utilizzando la scheda secondo il metodo dell' Association de la sommellerie internationale (ASI).

La Commissione d'esame emana le relative direttive.

Art. 16 Criteri di valutazione

¹ La Commissione dà il suo giudizio fondandosi su una valutazione che tenga presente tutti i valori insiti nelle prestazioni dei candidati.

² La scala di valutazione tiene conto degli aspetti conoscitivi e operativi.

Art. 17 Attribuzione delle note

La Commissione d'esame si riunisce subito dopo gli esami; l'esito viene comunicato ad ogni candidato per iscritto.

Art. 18 Valore delle note

¹ Le prestazioni sono valutate con le note da 6 a 1; è ammesso l'uso di mezzi punti.

² Il 4 e le note superiori designano prestazioni sufficienti; le note inferiori al 4 indicano prestazioni insufficienti.

6. Superamento o ripetizione dell'esame

Art. 19 Condizione per il superamento dell'esame

¹ L'esame è superato se contemporaneamente:

- a) la nota complessiva della parte teorica è di almeno 4,0,
- b) la nota complessiva della parte pratica è di almeno 4,0.

² La nota complessiva è la media delle due note.

Art. 20 Ripetizione dell'esame

Chi non ha superato l'esame può ripresentarsi ad un secondo esame, appena ne è data l'opportunità. Chi non supera il secondo esame, può ripresentarsi per la terza ed ultima volta ad un nuovo esame, appena ne è data l'opportunità.

7. Diploma cantonale di sommelier/sommelière

Art. 21 Diploma cantonale di sommelier/sommelière

Per ottenere il diploma cantonale di sommelier/sommelière il/la candidato/a deve:

- aver superato l'esame,
- aver svolto un'attività professionale preponderante di almeno 2 anni entro 5 anni dal superamento dell'esame.

¹ Il titolare del diploma ha il diritto di valersi del titolo cantonale di sommelier o sommelière.

² I nominativi dei diplomati vengono pubblicati sul Foglio ufficiale cantonale.

Art. 22 Diritto di ricorso

¹ Contro le decisioni della Commissione d'esame può essere inoltrato reclamo presso la Divisione della formazione professionale (DFP), entro 30 giorni dalle loro notificazioni, debitamente motivato e con le richieste del ricorrente.

² La DFP giudica il reclamo e presenta per iscritto la sua decisione al ricorrente.

³ Contro questa decisione il ricorrente può appellarsi entro 30 giorni al Dipartimento dell'istruzione e della cultura del Cantone Ticino che decide in modo definitivo.

8. Disposizioni finali

Art. 23 Diritto applicabile

Per tutti gli aspetti non contemplati nel regolamento, è vincolante il riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia.

Art. 24 Entrata in vigore

Il presente regolamento concernente gli esami per l'ottenimento del diploma cantonale di sommelier/sommelière entra in vigore al momento della sua approvazione da parte del Dipartimento dell'istruzione e della cultura del Cantone Ticino.

9. Emanazione

Il presente regolamento è approvato dal Dipartimento dell'istruzione e della cultura.

Bellinzona, 29 marzo 2001

Il Consigliere di Stato direttore

Gabriele Gendotti

Il direttore della Divisione
della formazione professionale
Vincenzo Nembrini

Art. 21 del Regolamento modificato con risoluzione # 55 del 30 marzo 2004.

