

# Sommelière / sommelier con attestato professionale federale

## Comunicato stampa

Il 7 giugno 2018, presso l'Hotel Montana di Lucerna, è stato conferito l'agognato attestato professionale federale ai sommelier provenienti da tre regioni linguistiche.

I sommelier provenienti dalla Svizzera tedesca si sono preparati all'impegnativo esame presso Gastro Zürich e presso la scuola vinicola Nuolen. I candidati provenienti dalla Romandia hanno frequentato le lezioni di preparazione presso l'Ecole di vin a Changins, mentre per la Svizzera italiana una candidata si è preparata presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona; la prossima classe è già all'opera per sostenere l'esame finale nell'anno 2020.

La formazione si rivolge a professionisti del vino molto impegnati che si occupano approfonditamente di vini durante la propria attività professionale. Già gli esami di fine modulo costituiscono un'importante pietra miliare nel percorso verso l'esame finale. Coloro che superano quest'ultimo sono in grado sia di proporre e offrire un vino a una clientela molto esigente grazie a solide competenze professionali sia di gestire la cantina secondo criteri economico-aziendali.

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

### Esame in lingua italiana

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Domicilio</b>
Signora	Badino	Jennifer	Adliswil

### Esame in lingua francese

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Domicilio</b>
Signora	Boillat	Djouar-Zorla	Porrentruy (JU)
Signora	Bondarenko	Ekaterina	Baar
Signor	Bonnefond	Alexandre	Chexbres
Signora	Cochard Schwartz	Claudia	Delémont
Signora	Deliere	Yanna	Bettens
Signor	Duay	Adrian	Ollon VD
Signora	Favre	Nathalie	Bernex
Signora	Perrin	Aurélie	Champvent
Signora	Krummenacher	Chantal	Yverdon
Signora	Riedo	Anik	Sollonges-sous Salève

Signor	Rodrigues Couto Junior	Heleno	Genève
Signor	Tavernier	Loik	Collonges
Signora	Thomas	Virginie	Cessy

## Esame in lingua tedesca

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Domicilio</b>
Signora	Bossert	Regula Andrea	Wädenswil
Signora	Eberle	Sabrina	Altendorf
Signor	Marmé	Torsten	Zürich
Signor	Peuckert	Pedro	Stallikon
Signora	Ziegler	Salome	Rüti ZH

## 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. Sono responsabili dell'organizzazione e della struttura della carta dei vini, dell'acquisto di vini e della gestione della cantina.

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 di vini e distillati e abbinano in modo armonico pietanze e vini;
- riconoscono le tendenze nella gastronomia ed elaborano programmi innovativi per l'assortimento dei vini;
- pianificano e attuano 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 aziendale, 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

	<b>pratico</b>	<b>scritto</b>	<b>orale</b>	<b>ponderazione</b>
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
<b>Totale</b>	<b>315 minuti</b>	<b>60 min.</b>	<b>210 min.</b>	<b>45 min.</b>

## Organo responsabile dell'esame di professione per sommelière / sommelier

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

## Corsi di formazione nelle tre regioni linguistiche

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

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