

# **Regolamento all'Attività di servizio sommelier della sezione AIS Campania.**

(Approvato dal Consiglio Direttivo Associazione Sommelier Campania 27 Febbraio 2009)

## **Art.1. Finalità ed obiettivi.**

E' espressione della volontà del Consiglio Regionale A.I.S. della Campania la creazione di un gruppo di Sommeliers attraverso il quale la cultura, la pratica, la manualità legata al servizio del vino e delle altre bevande sia particolarmente affinata ed approfondita. Lo scopo è perseguito anche mediante corsi d'aggiornamento dei sommelier iscritti al Gruppo di Servizio (d'ora innanzi denominato GDS)

## **Art.2. Definizione di servizio del sommelier iscritto al gruppo di Servizio.**

Per "servizio del sommelier" va intesa l'opera svolta da ciascun iscritto al GDS (presso un'Azienda o un Ente del settore alberghiero, della ristorazione o in occasione di manifestazioni anche organizzate da Enti pubblici), a seguito di un incarico formalmente assegnatogli dal Referente ai Servizi di Sezione o di Delegazione, o Delegato (giusta delega del Presidente di Sezione), previo accordo economico/amministrativo con segreteria Regionale.

## **Art.3. Sommelier iscritti al GDS.**

Iscritti al GDS sono i sommelier professionisti (art.5 A1 statuto nazionale AIS), e i sommelier (art.5 A2 Statuto Nazionale AIS), che svolgono i servizi definiti all'art. 2 del presente Regolamento.

## **Art.4. Requisiti del Sommelier.**

- Iscrizione alla categoria sommelier professionista (art. 5, A1, Statuto Nazionale AIS), sommelier (art. 5, A2, Statuto Nazionale AIS).
- Regolare versamento della quota associativa A.I.S.
- Possesso dell' Attestato di Formazione/Aggiornamento per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti rilasciato dalle ASL competenti e periodicamente rinnovato.
- Accettazione e sottoscrizione, con una lettera d'intenti, del presente Regolamento.
- Impegno, formalmente definito, a non svolgere attività concorrenziale o lesiva degli interessi dell'A.I.S., ovvero a non far uso di logo ed emblemi (tastevin, spillino, scudetto) dell'Associazione in attività non espressamente autorizzate.

## **Art.5. Termini d'iscrizione al GDS.**

I Sommelier interessati ad iscriversi al GDS dovranno inoltrare domanda scritta (sull'apposito modulo A1) al Consiglio dei Referenti ai Servizi il quale provvederà a valutare, in base ai requisiti dettati dal presente Regolamento, l'idoneità del Richiedente.

## **Art.6. Elenco Sommelier del GDS.**

Il giorno 1 Marzo, con cadenza annuale, verrà redatto l'elenco degli iscritti al GDS, tenendo conto delle nuove adesioni e delle eventuali disdette. In tale elenco, il Referente di Sezione ai Servizi, di concerto con i referenti ai Servizi delle Delegazioni, individuerà i Sommelier da impiegare nei servizi richiesti. Solo ed unicamente i Sommelier iscritti regolarmente al GDS entro e non oltre il 1 Marzo potranno prendere parte alle attività ed ai servizi nell'anno considerato. Ogni eventuale altra richiesta di partecipazione al GDS sarà presa in considerazione solo in occasione della redazione del nuovo elenco.

## **Art.7. Diritti dei Componenti l'elenco Sommelier GDS.**

- Diritto alla formazione professionale.
- Diritto allo svolgimento dei Servizi offerti dal GDS.

## **Art.8 Doveri dei Componenti l'elenco Sommelier GDS.**

- Partecipazione alle specifiche attività di formazione e aggiornamento promosse dal GDS.
- Dovere di rifiutare servizi individuali al di fuori della procedura prevista dal presente regolamento.
- Versare la quota annua di adesione definita dal Consiglio Direttivo AIS Campania
- Comunicazione tempestiva d'ogni eventuale cambiamento della propria posizione associativa.
- Rigorosa osservanza di quanto prescritto dal Codice deontologico del sommelier.
- Rigorosa osservanza di quanto disposto dal presente Regolamento.

## **Art.9. Aggiornamenti professionali del GDS.**

Gli iscritti al GDS sono tenuti a prender parte ai corsi di aggiornamento programmati dal GDS. La mancata partecipazione, senza valido motivo, per due volte consecutive, a detti corsi di aggiornamento determina la cancellazione dall'elenco dei sommelier di servizio. Il costo della partecipazione ai corsi di aggiornamento verrà stabilito, di concerto, dal Consiglio regionale A.I.S.

## **Art.10. Divisa di servizio del GDS.**

- Spencer di colore nero, con insegne associative ( scudetto di colore grigio) cucite sul lato sinistro
- Pantaloni/gonna di colore nero
- Scarpe classiche di colore nero
- Calze di colore nero
- Grembiule di colore nero, con insegna A.I.S. Campania
- Camicia di colore bianco
- Papillon nero
- Tastevin con catena e spilla identificativa della categoria di appartenenza

La divisa di servizio dovrà essere indossata unicamente per l'esercizio delle funzioni di sommelier. Il Responsabile della Sezione o il Responsabile di Delegazione potrà, tuttavia, qualora necessario, autorizzare l'uso in deroga a quanto stabilito di spencer e tastevin con catena.

## **Art.11. Divisa di rappresentanza A.I.S.**

- Giacca di colore blu, con insegne associative ( scudetto di colore blu) cucite sul lato sinistro
- Pantaloni di colore grigio scuro
- Scarpe classiche di colore nero
- Calze di colore nero
- Camicia di colore bianco
- Cravatta o foulard A.I.S.
- Spilla identificativa della categoria di appartenenza

La divisa dovrà essere indossata unicamente nell'ambito di manifestazioni di rappresentanza oppure quando espressamente richiesta dal Referente di Sezione ai Servizi o Presidente di Sezione o Delegato, al momento dell'assegnazione del servizio.

## **Art.12. Nomina del Referente di Sezione ai Servizi.**

E' facoltà del Presidente di Sezione, previa consultazione del Consiglio Regionale A.I.S. selezionare, fra i Delegati e/o i Sommelier, la figura del Referente di Sezione ai Servizi.

## **Art.13. Mansioni del Referente di Sezione ai Servizi.**

In accordo con i Referenti di Delegazione ai Servizi, al Referente di Sezione ai Servizi competono:

- l'accettazione dei servizi assegnati;
- il coordinamento dei servizi di valenza regionale (qualora formalmente richiesto all'associazione da enti o privati);
- l'indicazione degli standard comuni di servizio da adottare nello svolgimento di tutte le attività svolte sul territorio regionale

- l'organizzazione dei corsi di aggiornamento professionale dei componenti il GDS, in collaborazione con il Presidente di sezione
- la valutazione, con il Presidente di Sezione e i Referenti di Delegazione e con la segreteria AIS Campania, delle domande di adesione;
- la presentazione di un rendiconto trimestrale dei servizi svolti al Presidente Regionale.

#### **Art.14. Nomina del Referente di Delegazione ai Servizi.**

La nomina del Referente ai Servizi è facoltà del Delegato di zona sentito il parere del Consiglio di Delegazione

#### **Art.15. Mansioni del Referente di Delegazione ai Servizi.**

Al Referente di delegazione ai Servizi competono:

- l'organizzazione dei servizi richiesti nell'ambito della propria Delegazione;
- la collaborazione con il Referente regionale nell'organizzazione dei servizi di carattere regionale;
- l'individuazione di possibili nuovi aderenti al GDS;
- la segnalazione di comportamenti non conformi al Regolamento del GDS o comunque in contrasto con le norme che disciplinano l'esercizio della professione del Sommelier.
- la rendicontazione dei servizi svolti al Delegato di zona.

#### **Art.16. Consiglio dei Referenti ai Servizi.**

Del Consiglio dei Referenti ai Servizi fanno parte: il Presidente di Sezione A.I.S., il Referente di Sezione ai Servizi, i Referenti di Delegazione ai Servizi, e il responsabile amministrativo regionale.

#### **Art.17. Mansioni del Consiglio dei referenti ai Servizi.**

Al Consiglio dei Referenti ai Servizi competono:

- la valutazione delle domande di adesione al GDS;
- la segnalazione al presidente Regionale A.I.S. di eventuali infrazioni e/o manchevolezze da parte di componenti il GDS.

#### **Art.19. Capo servizio.**

E' facoltà del Referente di Sezione ai Servizi selezionare fra sommelier professionisti o sommelier di provata esperienza, la figura del Capo servizio.

#### **Art.20. Mansioni del Capo servizio.**

Al Capo Servizio competono:

- l'assegnazione di ranghi e doveri di competenza;
- il coordinamento del servizio di sommelier, in collaborazione con i Referenti di sala e cucina o con il Responsabile della manifestazione;
- il coordinamento della Brigata di servizio;
- la compilazione e la consegna della modulistica richiesta.

#### **Art.21. Scheda di servizio.**

Dicesi "scheda di servizio" il verbale recante:

- data e luogo della richiesta di servizio e firma del richiedente;
- ora di inizio e ora di fine del servizio;
- elenco dei componenti la Brigata di servizio;
- identificazione (dove previsto) dell'automobile utilizzata;
- eventuali infrazioni al presente Regolamento;
- firma del Capo Servizio.
- giudizio di gradimento del servizio sommelier da parte del committente e relativa firma

## **Art.22. Mansioni del Sommelier.**

I sommelier componenti il Gruppo di Servizio dovranno:

- presentarsi nel posto indicato all'ora stabilita
- mettersi a disposizione del Capo Servizio per riceverne le istruzioni del caso;
- prendere visione del menu e delle caratteristiche dei vini in esso compresi (p. es., temperature di servizio),
- stappare le bottiglie di vino e provvedere alla mise *en place* di competenza (bicchieri, secchielli ecc.);
- mescolare i vini e le altre bevande (acqua, bevande analcoliche, caffè, distillati) secondo le indicazioni ricevute;
- provvedere allo sbarazzo e, se concordato, al rimpiazzo dei bicchieri;
- tenersi sempre a disposizione dei commensali e dei Referenti al Servizio;
- sbarazzare i tavoli dai bicchieri a fine servizio ( se concordato);
- riordinare l'office o altro locale usato per il servizio .

## **Art.23. Deontologia del Sommelier in servizio.**

Durante il servizio, è fatto tassativo divieto al sommelier di:

- fumare;
- mangiare;
- assentarsi senza permesso del Capo Servizio;
- intrattenersi con i clienti per ragioni estranee al servizio;
- fare uso di profumi o dopobarba profumati;
- indossare orologi o monili appariscenti (v. norme H.A.C.C.P.);

E' fatto obbligo al sommelier di:

- indossare la divisa richiesta per ogni specifico servizio (provvedendosi, possibilmente, di camicia di ricambio);
- dotarsi di attrezzatura minima (valigetta completa di: cavatappi, termometro, pinza per spumante, frangini, penna);
- munirsi di Attestato di Formazione/Aggiornamento per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, regolarmente rinnovato.

## **Art.24. Stagista di servizio.**

Dicesi "Stagista di servizio" l'Aspirante Sommelier (art. 5 Statuto Nazionale, completato 2° livello) o Stagista Sommelier in stage di formazione, il cui nome risulti inserito in elenco specifico, dopo presentazione dell'apposito modulo di richiesta.

Lo Stage formativo è condizione necessaria ed indispensabile per l'ingresso nel GDS.

Divisa di servizio dello Stagista Aspirante Sommelier :

- Spencer di colore nero, con insegne associative ( scudetto di colore grigio) cucite sul lato sinistro
- Pantaloni/gonna di colore nero
- Scarpe classiche di colore nero
- Calze di colore nero
- Grembiule di colore nero, con insegna A.I.S. Campania
- Camicia di colore bianco
- Papillon nero
- Spilla Aspirante Sommelier

## **Art.25. Mansioni dello Stagista di servizio.**

È fatto obbligo allo Stagista di Servizio di rispettare il presente Regolamento e prestare la propria opera solo su incarico del Referente di Delegazione ai Servizi e in sussidio di un sommelier del GDS. Le sue mansioni saranno individuate di volta in volta dal Capo servizio e prevederanno comunque l'affiancamento ad un Sommelier di provata esperienza.

### **Art.26. Periodo di stage per l'Aspirante Sommelier e per il Sommelier**

Il periodo di stage formativo viene fissato in minimo 5 servizi, per l'Aspirante Sommelier Stagista e in minimo 3 servizi per lo Stagista Sommelier . Durante tale periodo di formazione lo stagista sarà assicurato dall'AIS Campania e percepirà solo un rimborso spese valutato di volta in volta. Alla fine del suddetto periodo formativo sarà valutata dal Referente di Sezione ai Servizi assieme al Referente di Delegazione ai Servizi l'idoneità dello stagista a far parte integrante del GDS in qualità di Sommelier di Servizio.

L'inserimento nel GDS comunque avverrà dopo aver superato l'esame di terzo livello da sommelier.

### **Art.26 ~~lxs~~**

Solo in circostanze del tutto eccezionali, o nel caso in cui non siano disponibili Sommelier nelle diverse delegazioni, il Presidente , su parere del Consiglio dei Referenti ai Servizi, può autorizzare l'impiego dello Stagista di Servizio in servizi non di affiancamento, ma comunque insieme ad un gruppo di servizio.

### **Art.27. Provvedimenti disciplinari.**

Il componente del GDS resosi colpevole di infrazione del presente Regolamento o di azione lesiva dell'immagine dell'A.I.S. verrà deferito ai Probiviri.

### **Art.28. Sospensione da elenco GDS.**

La mancata partecipazione, senza valido motivo, per due volte consecutive, ai previsti corsi di aggiornamento determina la sospensione del sommelier dallo status di membro del GDS. La partecipazione al successivo corso di aggiornamento professionale reintegra il sommelier sospeso nell'elenco degli iscritti al GDS.

### **Art.29. Rimborso spese.**

Al sommelier appartenente al GDS vengono corrisposti, per il servizio svolto, un onorario e un eventuale rimborso spese, calcolati in base alla tabella annualmente elaborata dal Consiglio Regionale A.I.S. Campania, in accordo con il Consiglio dei Responsabili al Servizio. Tutti i servizi prestati per nome e per conto dell'A.I.S. CAMPANIA sono soggetti al versamento di una quota pari al 15% dei compensi lordi