

## **Regolamento Gruppo di Servizio**

### **1. Finalità-obiettivi**

È l'espressione della volontà del Consiglio Regionale di creare un gruppo di sommeliers al quale la cultura, la pratica, la manualità legata al servizio del vino e delle altre bevande sia particolarmente affinata e approfondita, anche mediante programmi di aggiornamento finalizzati ad accrescere le competenze di componenti del G.d.S.

### **2. Definizione di servizio del sommelier iscritto al G.d. S.**

Si intende per servizio di sommelier la prestazione d'opera saltuaria ed occasionale che i sommelier del G.d.S. effettuano a seguito di un incarico ricevuto dal Referente ai servizi o dal Presidente regionale presso un'azienda o Ente del settore alberghiero e della ristorazione o manifestazione del settore enogastronomico in genere.

### **3. Sommelier prestatore d'opera iscritto al G.d.S.**

Deve:

- Essere iscritto alle categorie Sommelier professionista o sommelier o aspirante sommelier che abbia già frequentato il secondo livello
- Essere in regola con la quota associativa A.I.S.
- Essere socio della Sommelier A.I.S. Marche Soc. Coop. a.r.l.
- Essere iscritto nella polizza assicurativa di responsabilità civile ed infortunistica del G.d.S.
- Avere letto, accettato e sottoscritto il presente regolamento.
- Essere in possesso della tessera sanitaria

Non deve

- Essere libero professionista in attività concorrenziale .
- Essere titolare di partita IVA in attività concorrenziale.
- Svolgere attività concorrenziale.

### **4. Termini di iscrizione al G.d.S.**

I Sommelier interessati ad iscriversi al G.d.S. dovranno inoltrare domanda scritta al Consiglio dei Responsabili ai Servizi, che provvederà a valutarla nel rispetto dei requisiti del richiedente dettati dal presente regolamento.

### **5. Durata dell'iscrizione al G.d.S.**

L'iscrizione al G.d.S., tramite apposito modulo, rimane in essere fino a recesso scritto da parte del sommelier, oppure a seguito di provvedimento disciplinare (artt. 26-27).

### **6. Elenco Sommelier del G.d.S.**

Una volta l'anno, al 31 gennaio di ogni anno, verrà redatto l'elenco dei componenti del G.d.S. aggiornandolo sia con le nuove adesioni sia con le disdette. I Responsabili di Delegazione ai servizi individueranno in questo elenco i Sommelier da coordinare ai servizi richiesti.

## **7. Diritti dei componenti dell'elenco Sommelier G.d.S.**

Di privilegio alla formazione.

Di privilegio alla prestazione d'opera.

## **8. Doveri dei componenti dell'elenco Sommelier G.d.S.**

Di aggiornarsi e di partecipare alle attività di formazione specifiche.

Di comunicare tempestivamente qualunque variazione della propria posizione associativa in riferimento al G.d. S.

Di versare alla Sommelier A.I.S. Marche Soc. Coop. a.r.l. la quota di adesione definita nei tempi e nei modi dal consiglio di amministrazione della suddetta cooperativa.

Di rispettare il codice deontologico del sommelier.

Di rispettare il presente regolamento del G.d.S.

Di prestare gratuitamente la propria opera due volte l'anno in occasione di manifestazioni di rilevanza per l'immagine dell'A.I.S. a livello di delegazione o regionale sempre che queste non abbiano fini di lucro.

## **9. Quota di adesione all'elenco dei sommelier del G.d.S.**

La quota di adesione è annua e deve essere corrisposta entro il 31 gennaio. I nuovi iscritti al Gruppo di Servizio possono entrare a far parte dell'elenco dei Sommelier di servizio in qualsiasi momento dell'anno fermo restando il pagamento della quota dell'anno in corso.

La quota è fissata annualmente dal Consiglio di Amministrazione della Cooperativa e comprende: l'assicurazione di responsabilità civile ed infortunistica; corsi di aggiornamento professionale a cui gli iscritti sono tenuti a partecipare.

## **10. Divisa di servizio del G.d.S.**

Scarpe nere con fondo in cuoio e suola in gomma antiscivolo.

Calzini lunghi neri per gli uomini e calze nere per le donne.

Pantaloni neri per gli uomini e gonna nera al ginocchio o pantaloni neri per le donne.

Cinta nera per gli uomini.

Grembiule di colore nero con insegna A.I.S.

Camicia bianca a manica lunga con collo classico(collo smoking solo per serate di gala)

Papillon nero

Spencer di colore nero con spilla tastevin simbolica della categoria di appartenenza.

Insegne associative A.I.S.(stemma grigio)

Tastevin con catena

Cavatappi professionale, termometro, penna, fiammiferi, block notes, tagliasigari, frangino di servizio.

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

Giacca di colore blu  
Pantaloni o gonna di colore grigio scuro  
Camicia di colore bianco  
Scarpe di colore nero  
Cravatta o foulard a righe oblique gialle e blu  
Calzini neri lunghi per gli uomini  
Calze nere o carne per le donne  
Spilla tastevin della categoria di appartenenza  
Insegne associative A.I.S.(stemma blu)  
Cinta nera per gli uomini

La divisa di rappresentanza deve essere usata solo per manifestazioni di rappresentanza e non per il l'esercizio delle funzioni del sommelier in contesto ristorativo. Il tipo di divisa sar  indicato dal referente di sezione ai servizi.

### **12. Nomina del Referente regionale ai sevizi**

Il Consiglio Direttivo A.I.S. Marche provveder  alla nomina del Referente regionale ai servizi che rimarr  in carica per tutto il periodo del consiglio regionale.

### **13. Mansioni del Referente regionale ai sevizi**

Gli compete:

Il coordinamento dei servizi a carattere regionale

La nomina e l'incarico dei Sommelier di servizio

Il coordinamento dei Referenti di Delegazione ai Servizi.

L'aggiornamento professionale dei componenti del G.d.S., collaborando in sintonia con i vari Referenti ai servizi di Delegazione e con la Segreteria di Sezione.

### **14. Nomina del Referente di Delegazione ai servizi.**

Ogni delegato dovr  procedere alla nomina di un referente ai servizi che manterr  i rapporti con il Referente di Sezione e con la segreteria. In assenza di persona incaricata allo svolgimento di questa mansione, il Delegato di Zona ha la funzione di Referente di Delegazione ai servizi.

### **15. Mansioni del referente di Delegazione ai servizi.**

Gli compete

Il coordinamento, in collaborazione col referente di sezione, dei servizi richiesti nell'ambito della propria delegazione.

Individuazione di nuovi aderenti al G.d.S.

La segnalazione di comportamenti non consoni nei confronti del G.d.S.

La segnalazione di comportamenti deontologicamente scorretti.

## **16. Consiglio dei referenti ai servizi.**

È composto dal Presidente di Sezione Territoriale A.I.S. Marche, dal Referente regionale ai servizi, dai Referenti di Delegazione ai servizi.

## **17. Mansioni del Consiglio dei Referenti ai servizi**

Stabilisce il listino prezzi da applicare.

Stabilisce gli aggiornamenti professionali del G.d.S.

Valuta le domande di adesione.

Valuta i provvedimenti disciplinari.

## **18. Sommelier Referente regionale e di delegazione.**

È individuato fra i sommelier coi seguenti titoli:

- ◆ Commissario
- ◆ Relatore
- ◆ Degustatore ufficiale
- ◆ Master di servizio

## **19. Capo servizio.**

Se il referente regionale o di delegazione è assente può essere nominato un capo servizio, delegato dal Referente regionale o di delegazione ai servizi ed è scelto fra:

- ◆ Sommelier Professionista
- ◆ Sommelier Master di servizio
- ◆ Sommelier di provata esperienza di servizio

## **20. Mansioni del referente o del Capo servizio.**

Coordinare il servizio con il Maître e con lo Chef di cucina in occasione dei servizi di banqueting e catering, o con il coordinatore o responsabile nelle manifestazioni a carattere enogastronomico.

Controllare le temperature di servizio dei vini ed eventuali abbinamenti cibo-vino.

Coordinare l'organizzazione del servizio nei tempi e nei modi, previsti e concordati, compresa la coreografia della brigata di servizio.

Redigere, se necessario la scheda di servizio.

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

È il verbale sul quale è indicato:

- ◆ Data e firma del richiedente del servizio
- ◆ Data e luogo del servizio
- ◆ Orario di inizio e fine del servizio
- ◆ Lista dei componenti della brigata
- ◆ Eventuale trattamento economico
- ◆ Estremi per la fatturazione del servizio
- ◆ Eventuali infrazioni disciplinari
- ◆ Eventuali annotazioni
- ◆ Data e firma del capo servizio

## **22. Mansioni del Sommelier**

I Sommelier che compongono la brigata di servizio devono:

Trovarsi sul posto di servizio nei tempi e nei modi indicati dal capo servizio.

Mettersi a disposizione del capo servizio per ricevere istruzioni necessarie all'espletamento del servizio in relazione alla sua tipologia.

Prendere visione del menù, dei vini, e provvedere alla corretta mise en place di servizio.

Effettuare il servizio e la miscita di tutti i prodotti relativi al beverage secondo le indicazioni ricevute e se richiesto di sigari e cioccolato.

Fare cultura del vino con l'opportuna discrezione.

Provvedere allo sbarazzo ed eventuale rimpiazzo dei bicchieri se richiesto dal tipo di servizio.

Tenersi sempre a disposizione del capo servizio.

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

È fatto divieto:

Arrivare in ritardo.

Fumare nei locali di servizio e in quelli dei clienti.

Mangiare e bere alcolici (si accetta solo la fase degustativa) durante il servizio

Assentarsi senza il permesso del capo servizio.

Intrattenersi con i clienti per ragioni estranee al servizio.

Usare profumi o dopobarba molto intensi.

Indossare orologi o monili appariscenti(H.A.C.C.P)

È fatto obbligo di presentarsi al servizio:

Indossando la divisa raccomandata allo specifico servizio in perfetto ordine.

Munito di propria attrezzatura.

Munito di libretto sanitario.

## **24. Stagista di servizio**

È l'aspirante Sommelier in stage di formazione.

## **25. Mansioni dello stagista (commis sommelier) di servizio**

Deve rispettare il seguente regolamento. Può prestare la sua opera solo in supporto ad un Sommelier del G.D.S., su incarico di un referente ai servizi nel rapporto di 2 (sommelier) a 1(aspirante)

## **26. Provvedimenti disciplinari**

Il componente del Gruppo di Servizio che commetterà infrazione al presente regolamento, attività in contrasto o concorrenziale o lesiva dell'immagine dell'A.I.S., verrà sottoposto a provvedimenti disciplinari stabiliti dal Consiglio dei Responsabili ai servizi.

Il Consiglio direttivo di sezione valuterà l'eventuale deferimento al Collegio dei Proviviri.

## **27. Sospensione dal G.d.S.**

Dal G.d.S. possono essere sospesi:

Coloro che non partecipano ai corsi di aggiornamento professionale senza motivo plausibile.

Coloro che non si rendono disponibili con una certa continuità allo svolgimento dei servizi durante l'anno in corso.

Coloro che non rispettano le norme della deontologia professionale.

Coloro che commettono infrazione grave all'immagine dell'A.I.S., del G.d.S., della cooperativa.

Coloro che non dimostrano rispetto nei confronti dei propri colleghi, del capo servizio, del committente del servizio, delle attrezzature e dei prodotti necessari all'espletamento del servizio.

## **28. Compensi**

Il compenso ai Sommelier del G.d.S. vengono stabiliti annualmente dal Consiglio dei Referenti ai Servizi in relazione alla tipologia (banqueting, catering, banchi di assaggio, manifestazioni a carattere enogastronomici, degustazioni guidate o con abbinamento cibo vino, open-bar) ed alla durata del servizio.