

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER MARCHE

REGOLAMENTO DEL GRUPPO DI SERVIZIO

(APPROVATO DAL CONSIGLIO DIRETTIVO NELLA SEDUTA DEL 10 giugno 2016)

ART. 1 – FINALITA' – OBIETTIVI

Nell'ambito delle finalità statutarie, che si prefiggono primariamente di qualificare la figura e la professione del sommelier, della quale il servizio del vino e delle altre bevande è parte fondamentale, il Consiglio regionale ha deliberato la costituzione di un Gruppo di servizio, con le seguenti finalità:

- a- Migliorare, approfondire, aggiornare, completare nei soci la qualificazione professionale ivi comprese, la cultura, la pratica, la manualità legate al servizio del vino e delle altre bevande,
- b- valorizzare l'immagine dell'Associazione italiana sommelier Marche uniformando la preparazione, le divise, il comportamento, dei componenti del Gruppo di servizio, che è l'unico organo ufficiale di rappresentanza dell'Associazione relativamente allo svolgimento dei servizi richiesti all'Associazione.

ART. 2 – AMMISSIONE AL GRUPPO DI SERVIZIO

Possono essere iscritti al Gruppo di servizio solo gli associati in regola con il pagamento della quota associativa appartenenti alle seguenti categorie:

Socio sommelier.

Socio che non ha ancora completato il percorso didattico AIS, ma che ha già frequentato il corso di secondo livello.

I soci in possesso dei suddetti requisiti che intendono far parte del gruppo di servizio devono presentare apposita domanda di ammissione al proprio Delegato di zona e sottoscrivere per accettazione il presente regolamento.

Prima di essere ammesso a far parte del gruppo di servizio, il sommelier che abbia appena completato il percorso didattico, o che non lo abbia ancora terminato, ma che abbia già frequentato il corso di secondo livello, dovrà effettuare uno stage consistente in un massimo di 5 servizi. Durante questa fase formativa dovrà essere seguito da un sommelier esperto.

ART. 3 – DIRITTI E DOVERI

A fronte del privilegio di rappresentare l'Associazione in occasione dei servizi, al vantaggio della formazione continua ricevuta e del perfezionamento delle mansioni professionali, il componente del gruppo di servizi ha il dovere di:

partecipare alle attività formative eventualmente stabilite dal Consiglio direttivo dell'Associazione;

comunicare tempestivamente qualsiasi variazione relativa alla posizione associativa che abbia riflessi sull'appartenenza al Gruppo di servizio;

prestare gratuitamente la propria opera quando, in occasione di manifestazioni ufficiali e senza corrispettivo, venga richiesto dal Presidente dell'Associazione italiana sommelier Marche.

ART. 4 – NORME OPERATIVE

In occasione dei servizi i componenti del Gruppo di servizio devono rispettare le seguenti norme operative:

Trovarsi sul luogo del servizio nell'ora indicata dal Referente del servizio.

Indossare l'apposita divisa di servizio di cui all'art. 7 del presente regolamento in perfetto ordine. In casi eccezionali, con l'autorizzazione del Responsabile del settore servizi, in alternativa potrà indossare la divisa di rappresentanza AIS.

Prendere visione del menu affinché la mescita del vino preceda l'uscita dei piatti.

Essere munito e utilizzare le proprie attrezzature di servizio di cui all'art. 7.

Controllare il corretto posizionamento dei calici sul tavolo.

Stappare le bottiglie ed accertarsi che non esistano difetti del tappo o del vino.

Se richiesto, fare cultura del vino, con opportuna discrezione e senza lodare o criticare i singoli vini.

Effettuare il servizio e la mescita di tutti i prodotti relativi al beverage.

Provvedere allo sbarazzo e all'eventuale rimpiazzo dei bicchieri, se richiesto dal capo servizio.

ART. 5 – COMPORTAMENTI VIETATI

Durante lo svolgimento del servizio i componenti del Gruppo di servizio non devono:

Arrivare in ritardo.

Fumare nei locali di servizio.

Masticare.

Mangiare o bere alcolici, salvo nell'eventuale fase degustativa.

Assentarsi senza il permesso del Capo servizio.

Intrattenersi con i clienti per ragioni estranee al servizio.

Usare profumi troppo intensi.

Indossare orologi o monili appariscenti o occhiali da sole scuri.

Percepire direttamente dal committente somme o rimborsi di qualsiasi natura.

Usare il telefono o altri apparecchi elettronici.

Art. 6 – CODICE ETICO

Per tutto periodo di appartenenza al gruppo di servizio, i componenti non devono:

Svolgere attività in contrasto o in concorrenza con quelle dell'Associazione italiana sommelier Marche.

Ledere l'immagine del Associazione italiana sommelier Marche.

Svolgere servizi in proprio indossando la divisa di servizio o di appartenenza

ART. 7 – DIVISA E ATTREZZATURA DI SERVIZIO

Scarpe nere con fondo in gomma antiscivolo.

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

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

Cinta nera.

Grembiule nero con le insegne dell'Associazione.

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

Papillon nero.

Spencer di colore nero con spilla taste-vin relativa alla categoria soci di appartenenza.

Insegne associative aggiornate.

Taste-vin AIS con catena.

Cavatappi professionale, termometro, fiammiferi, frangino di servizio.

Art. 8 – RESPONSABILE REGIONALE DEL SETTORE SERVIZI

Il Responsabile regionale del Settore servizi è nominato dal presidente dell'Associazione italiana sommelier Marche, sentito il parere non vincolante del Consiglio direttivo, ai sensi dell'art. 7 dello Statuto sociale.

Rimarrà in carica per tutta la durata del Consiglio direttivo, salvo ritiro della delega da parte del presidente.

Prima di autorizzare un servizio ha l'obbligo di verificare l'esistenza della richiesta scritta firmata del committente conformemente al modello predisposto dal Consiglio direttivo. Senza tale documento non può autorizzare alcun servizio.

ART. 9 – REFERENTE DI DELEGAZIONE

Il Delegato di zona è anche il Referente di Delegazione per i servizi della propria zona. Può delegare a tale funzione, con il consenso del Responsabile regionale del settore servizi, un sommelier della propria zona particolarmente esperto.

Il Referente di Delegazione coordina i servizi richiesti nell'ambito della propria delegazione, fa firmare ai committente del servizio apposita richiesta sul modello stabilito dal Consiglio direttivo, ne trasmette una copia alla segreteria dell'Associazione italiana sommelier Marche per le incombenze amministrative e l'altra al Responsabile del settore servizi per ottenere l'autorizzazione allo svolgimento del servizio.

ART. 10 – CAPO SERVIZIO

Ogni servizio ha un Capo servizio che può essere, o il Responsabile dei servizi, o il Referente di Delegazione. In caso di assenza di entrambi, il Responsabile regionale dei servizi lo nomina scegliendolo fra i componenti del Gruppo di servizio. Il Capo servizio:

Concorda il servizio con il committente o con il responsabile della manifestazione.

S'informa sulle portate e sui vini abbinati, suggerendo, se richiesto, gli abbinamenti ottimali;

Coordina l'organizzazione del servizio, compresa la coreografia della brigata di servizio;

Controlla la temperatura dei vini;

Cura che il servizio dei vini preceda quello dei piatti;

Al termine del servizio segnala al Responsabile servizi o al Delegato di zona, affinché lo trasmettano alla segreteria:

l'orario di inizio e fine servizio;

i nominativi dei componenti della brigata;

eventuali suggerimenti

ART. 11 – INFRAZIONI AL REGOLAMENTO

Il componente del Gruppo di servizio che commetta violazioni alle norme del presente Regolamento verrà segnalato al Consiglio direttivo dell'Associazione, che potrà adottare nei suoi confronti i provvedimenti del caso, che possono arrivare fino all'espulsione dal Gruppo di servizio

ART. 12 – DEFINIZIONE LEGALE DI SERVIZIO

La prestazione di servizio è contraddistinta dalla piena autonomia, dalla durata limitata e dall'assenza di compenso, sostituita da un rimborso spese forfettario soggetto a ritenuta d'acconto ai sensi di legge, stabilito dal Consiglio direttivo dell'Associazione. Il servizio prestato costituisce prestazione volontaria di lavoro autonomo occasionale, in quanto non vi è continuità delle prestazioni, né coordinamento con il committente. Trattasi pertanto di prestazione di lavoro autonomo disciplinata dall'art. 2222 del codice civile.

ART. 13 – CORRESPONSIONE DEI RIMBORSI SPESE

I rimborsi spese, stabiliti dal Consiglio direttivo verranno corrisposti ai componenti del Gruppo di servizio solo dopo l'avvenuto pagamento da parte del committente della fattura emessa dall'Associazione italiana sommelier Marche a fronte del servizio prestato.

