



**Associazione Italiana Sommelier
del Friuli Venezia Giulia**

Piazza XX Settembre, 24 - 33100 Udine
Tel 0432 204688 Fax 0432 203871
P.I. e C.F. 02366270300
info@aisfvg.it www.aisfvg.it

REGOLAMENTO GRUPPO DEI SERVIZI

del 23 Settembre 2007

Art. 1. Finalità ed obiettivi.

E' espressione della volontà del Consiglio Regionale A.I.S. del Friuli Venezia Giulia (d'ora innanzi chiamato Consiglio Regionale), la creazione di un gruppo di Sommelier 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 programmi di formazione ed approfondimento finalizzati all'aggiornamento dei Sommelier appartenenti al Gruppo di Servizio Sommelier A.I.S. del Friuli Venezia Giulia.

Art. 2. Corrispondenza agli Organi nazionali A.I.S.

il presente regolamento è in accordo con lo Statuto Nazionale A.I.S. e il relativo Regolamento Nazionale di applicazione.

Art. 3. Definizione di servizio del Sommelier iscritto al Gruppo di Servizio.

- 1) Si intende per servizio del Sommelier l'opera occasionale e/o volontaria che i Sommelier del Gruppo di Servizio dell'A.I.S. del Friuli Venezia Giulia (d'ora innanzi definito GdS) effettuano a seguito di un incarico ricevuto esclusivamente dal Referente ai Servizi regionale A.I.S. del Friuli Venezia Giulia (d'ora innanzi chiamato Referente regionale ai Servizi), in collaborazione con il Referente di Delegazione ai Servizi, giusta delega del Presidente Regionale A.I.S. F.V.G. (d'ora innanzi chiamato Presidente Regionale), presso un'Azienda, un Ente del settore alberghiero, della ristorazione o in manifestazioni in genere organizzate sia da Enti pubblici sia da privati (d'ora innanzi chiamati Fruitore).
- 2) L'Associato A.I.S. o Sommelier A.I.S. (art. 5 dello Statuto sociale A.I.S.) non appartenente al GdS non potrà svolgere alcuna attività di servizio senza specifica deroga scritta da parte del Presidente Regionale;

- 3) solamente i Soci e Sommelier iscritti al GdS potranno svolgere l'attività di servizio in ossequio e nel pieno rispetto del presente regolamento.

Art. 4. Sommelier iscritti al GdS.

Sono i Sommelier professionisti (art.5 A1 statuto nazionale AIS), i Sommelier (art.5 A2 statuto nazionale AIS), e i Soci Aspiranti Sommelier che hanno frequentato il 2° livello del Corso professionale per Sommelier A.I.S.

Essi effettuano i servizi definiti all'art. 3 del presente Regolamento.

Art. 5. Requisiti del Sommelier del GdS.

- 1) Deve:
- essere iscritto alle categorie:
 - Sommelier o Sommelier professionista A.I.S. (art.5 A dello Statuto sociale A.I.S.),
 - Socio Aspirante Sommelier A.I.S. (art.5 B dello Statuto sociale A.I.S) che ha frequentato il 2° livello del Corso professionale per Sommelier.
 - essere iscritto nell'Albo del G d S.
 - essere in regola con la quota associativa A.I.S.
 - essere in possesso del Libretto Sanitario rilasciato dalle autorità competenti e regolarmente rinnovato (ove richiesto).
 - avere letto, accettato e sottoscritto, con una lettera d'intenti, il presente Regolamento.

2) Non deve:

- svolgere attività concorrenziale, in modo particolare svolgere servizi non autorizzati (art. 3 del presente regolamento) utilizzando o meno le insegne dell'A.I.S. Nel caso in cui il Sommelier del GdS svolgesse tali attività non autorizzate, oltre che essere passibile di azioni disciplinari, non potrà godere nel modo più assoluto di copertura assicurativa antinfortunistica di cui all'art. 9 del presente regolamento).

Art. 6. Termini di iscrizione al GdS.

1) Il Sommelier o Aspirante Sommelier (art. 5 del presente regolamento) interessato ad iscriversi al Percorso Formativo per il Servizio Sommelier (d'ora innanzi chiamato Percorso Formativo) dovrà inoltrare domanda scritta, su apposito modulo, al Presidente Regionale che provvederà a valutarla nel rispetto dei requisiti del Richiedente dettati dal presente Regolamento.

2) Dovrà frequentare il Percorso Formativo che si svilupperà con una parte teorica ed una pratica (art. 8 del presente regolamento).

Art. 7. durata dell'iscrizione al GdS.

L'iscrizione al GDS si effettua ai sensi dell'art. 10 del presente regolamento e rimane in essere fino al recesso scritto da parte del Sommelier, o dell'aspirante Sommelier oppure a seguito del provvedimento disciplinare (articoli 28, 29, 30 del presente regolamento).

Art. 8. Percorso Formativo del Sommelier addetto ai Servizi e conseguente iscrizione al GdS.

- 1) è obbligatorio frequentare, pena l'esclusione dal GdS, un apposito Percorso di Formazione teorica e pratica indetto dal Consiglio regionale a favore dei Soci che svolgono l'attività dei Servizi al fine di aumentarne a qualità. Tale Percorso si sviluppa su uno o più appuntamenti didattici teorici e pratici. Al termine del Percorso di Formazione il Sommelier o l'Aspirante Sommelier (art. 5 del presente regolamento) sarà iscritto, previa sua conferma di disponibilità, nell'Albo GdS. Il regolamento, i temi e il calendario del Percorso Formativo potranno essere richiesti dai Soci interessati direttamente alla Segreteria A.I.S. FVG. Si svolgeranno periodicamente (secondo il calendario stabilito dal Consiglio regionale) al fine di permettere l'inserimento al GdS di nuovi iscritti.
- 2) Coloro che non hanno potuto frequentare il Percorso Formativo potranno farlo nella successiva sessione indetta dall'A.I.S. FVG. Fino a quando il Sommelier o Aspirante Sommelier non avrà frequentato il Percorso Formativo non potrà svolgere servizi. Anche i Sommelier in possesso del titolo "Master di Servizio" dovranno obbligatoriamente frequentare il Percorso Formativo al fine di uniformare scelte o comportamenti.
- 3) Durante il Percorso Formativo non è necessario possedere la divisa di servizio. Sarà invece obbligatorio possedere la divisa di servizio dopo l'iscrizione nel GdS.
- 4) Il Percorso Formativo non va confuso con gli Aggiornamenti periodici (art. 12 del presente regolamento) che svolgono un'altra funzione.
- 5) Il 30 Maggio di ogni anno, verrà redatto l'elenco dei componenti del GdS, aggiornato sia con le nuove adesioni, sia con le disdette.
- 6) Il Referente regionale ai Servizi, di concerto con i referenti ai Servizi delle Delegazioni, individuerà in questo elenco, i Sommelier e/o gli Aspiranti Sommelier da coordinare agli specifici servizi richiesti avendo cura di far ruotare nello svolgimento dei servizi, per quanto possibile, tutti i componenti del GdS al fine di consentire loro l'acquisizione di esperienza e professionalità.

Art. 9. Diritti dei Componenti l'elenco Sommelier GdS.

Di privilegio alla formazione del settore.

Di privilegio allo svolgimento dei Servizi.

Di avere adeguata copertura assicurativa antinfortunistica durante lo svolgimento del Servizio (qualora il servizio avvenga nel rispetto del presente regolamento). La presa visione di detta formula assicurativa è a disposizione del singolo componente del GdS presso la Segreteria A.I.S. FVG.

Art. 10. Doveri degli appartenenti al GdS.

Gli appartenenti devono aggiornarsi e partecipare alle attività periodiche di formazione specifiche indette dal Consiglio regionale.

Devono comunicare tempestivamente variazioni della propria posizione associativa A.I.S.

Devono versare la quota di iscrizione all'Albo del GdS (art.11 del presente regolamento).

Devono rispettare il Codice deontologico del Sommelier (art. 24 e 25 del presente regolamento).

Devono rispettare il presente regolamento.

Devono sottostare alle vigenti norme di legge in materia di lavoro.

Art. 11. Quota di adesione all'Albo del GdS.

La quota di adesione è annua e deve essere corrisposta entro il 30 Aprile direttamente alla Segreteria dell'A.I.S. FVG. La quota è annualmente fissata dal Consiglio regionale.

Art. 12. Aggiornamenti periodici professionali del GdS.

Gli iscritti al GdS sono obbligati a partecipare agli aggiornamenti messi in calendario. La non partecipazione anche ad uno solo degli aggiornamenti obbligatori, salvo giustificata assenza, determina la sospensione dell'iscritto dall'elenco dei Sommelier di servizio (art.7 del presente Regolamento). Il costo della partecipazione agli aggiornamenti verrà deliberato annualmente dal Consiglio regionale.

Art. 13. Divisa di servizio del GdS.

Spencer di colore nero, pantaloni di colore nero, scarpe di colore nero, grembiule di colore nero con insegne A.I.S., camicia di colore bianco, papillon, tastevin con catena, spilla tastevin della categoria di appartenenza, insegne associative A.I.S. (specifiche per la divisa di servizio) cucite sul lato sinistro dello spencer. E' previsto l'uso dei pantaloni anche per le signore. La divisa di servizio deve essere usata solo per l'esercizio delle funzioni di Sommelier.

Art. 14. Divisa di rappresentanza A.I.S.

Giacca di colore blu, pantaloni (o gonna) di colore grigio scuro, camicia di colore bianco, scarpe e calze di colore nero, cravatta (o foulard) dell'A.I.S. , spilla tastevin della categoria di appartenenza, insegne associative cucite sul lato sinistro della giacca.

La divisa di rappresentanza deve essere usata solo per manifestazioni di rappresentanza, oppure quando espressamente richiesta dal Referente regionale (o di Delegazione) ai Servizi all'atto dell'assegnazione del Servizio.

Art. 15. Nomina del Referente Regionale ai Servizi.

Il Presidente regionale sceglierà, tra i Delegati e/o tra i Sommelier (art.5 dello Statuto Sociale AIS) il Referente regionale ai Servizi (sentito il parere del consiglio regionale A.I.S.).

Art. 16. Mansioni del Referente regionale ai Servizi.

Gli compete, in accordo con i Referenti di Delegazione ai Servizi:

- l'accettare lo svolgimento dei servizi.
- il coordinamento dei servizi.
- la nomina e l'incarico ai Sommelier di servizio compreso il caposervizio.
- il coordinamento dei Referenti di Delegazione ai Servizi.

Deve inoltre:

- organizzare l'aggiornamento professionale periodico dei componenti il GdS in collaborazione con il Presidente Regionale, il Referente Didattico regionale, i Delegati, i Referenti di Delegazione ai Servizi.
- valutare le domande di adesione al GdS insieme con il Presidente regionale e ai Referenti di Delegazione.
- rendicontare trimestralmente al Consiglio regionale dei servizi svolti.

Art. 17. Nomina dl Referente di Delegazione ai Servizi.

Ogni Delegato dovrà procedere alla nomina, previo benessere del Presidente Regionale, di un Referente di Delegazione ai Servizi che manterrà i rapporti con il Referente regionale ai Servizi. In assenza di persona incaricata allo svolgimento di questa mansione, il Delegato di zona assumerà la funzione di Referente ai Servizi di Delegazione.

Art. 18. Mansioni del Referente di Delegazione ai Servizi.

Gli compete:

la collaborazione con il Referente regionale ai Servizi, per i servizi richiesti in ambito della propria Delegazione.

L'individuazione di nuovi aderenti al GdS.

La segnalazione di comportamenti scorretti da parte dei componenti il GdS durante i servizi.

La segnalazione di comportamenti scorretti da parte del Fruitore dei servizi.

Art. 19. Consiglio dei Referenti ai Servizi.

E' composto dal Presidente Regionale, dal Referente regionale ai Servizi, dai Referenti di Delegazione ai Servizi.

Art. 20. Mansioni del Consiglio dei Referenti ai Servizi.

Valuta le domande di adesione al GdS.

Deve segnalare al Consiglio Regionale eventuali infrazioni e/o mancanze di Soci Sommelier appartenenti al GdS al fine di valutare le eventuali proposte per azioni disciplinari.

Art. 21. Capo servizio.

E' nominato dal Referente Regionale o di Delegazione ai Servizi ed è scelto fra:

Sommelier titolari di Master di Servizio, Sommelier professionisti, Sommelier di provata capacità, competenza particolarmente esperti nel condurre persone.

Art. 22. Mansioni del Capo servizio.

Assegnare i ranghi e i doveri di competenza.

Coordinare il servizio di Sommelier in collaborazione con i Responsabili di sala e di cucina o con il Responsabile della manifestazione/servizio.

Coordinare la logistica della Brigata di servizio.

Compilare e consegnare al Referente regionale ai Servizi la scheda di servizio richiesta

Art. 23. Scheda di servizio.

- 1) È il verbale compilato dal Capo Servizio sul quale è indicato: data, luogo e Frutore il servizio. Orario di inizio e fine del servizio. Elenco dei componenti la Brigata di Sommelier. Breve relazione sull'andamento del servizio appena svolto (con eventuali note professionali e comportamentali dei componenti la Brigata). Firma del Capo servizio.
- 2) la scheda di servizio dovrà essere recapitata , a stretto giro, al Referente dei Servizi, il quale la custodirà presso la Sede AIS del FVG in ottemperanza alle vigenti norme in merito alla *privacy*.

Art. 24. Mansioni dei Sommelier.

I Sommelier che compongono il gruppo di servizio devono:

- presentarsi sul posto indicato e all'orario stabilito.
- mettersi a disposizione del Capo servizio per ricevere le istruzioni del caso.
- prendere visione delle caratteristiche del menù e dei vini, delle temperature di servizio, stappare le bottiglie (se previsto), provvedere alla *mise en place* di competenza (bicchieri, secchielli, ghiaccio, ecc.).
- mescere i vini e le altre bevande (acqua, bibite, caffè, distillati) secondo le indicazioni ricevute dal capo servizio (o dal Frutore nel caso non sia un servizio di brigata).
- avere conoscenza dei piatti e dei vini che verranno serviti.
- essere gentile, educato, sorridente con i Commensali, i Colleghi, l'altro Personale addetto al servizio, il Frutore.
- provvedere allo sbarazzo e al rimpiazzo dei bicchieri e posacenere durante il servizio.
- tenersi sempre a disposizione dei Commensali e dei Referenti al servizio.
- sbarazzare i bicchieri a fine servizio, riordinare l'office o altro locale utilizzato per il servizio, compreso il lavaggio dei bicchieri se concordato, quanto altro concordato per lo specifico servizio.
- chiedere il permesso al Capo Brigata di allontanarsi a fine servizio.

Art. 25. Deontologia del Sommelier in servizio.

Al Sommelier in servizio è fatto divieto di:

- fumare durante il servizio.
- mangiare e bere durante il servizio.
- assentarsi senza permesso del Capo servizio e del Committente il servizio.
- intrattenersi con i Clienti per ragioni estranee al servizio.
- usare profumi o dopobarba profumati.

- indossare orologi o monili appariscenti (norme H.A.C.C.P.).

È fatto obbligo di presentarsi al servizio:

- indossando la divisa richiesta allo specifico servizio con una camicia di ricambio. La divisa deve essere in ordine, pulita, ben stirata.

- pulito, privo di cattivi odori, in particolare con le mani e le unghie curate e pulite, i capelli raccolti sulla nuca se lunghi.

- munito di propria attrezzatura minima (valigetta completa di: cavatappi, termometro, pinza per spumante, fiammiferi, penna, un piccolo taccuino per eventuali appunti, piccoli cerotti per medicazioni).

- munito di Libretto sanitario regolarmente rinnovato (se previsto).

Art. 26. Stagista di servizio.

È l'Aspirante Sommelier (art5) in stage di formazione.

Art. 27. Mansioni dello Stagista di servizio.

Deve rispettare il presente Regolamento.

Presta la sua opera solo in supporto ai Sommelier del GdS su incarico del Referente Regionale o di Delegazione ai Servizi.

Art. 28. Provvedimenti disciplinari.

Il componente del GdS che commetterà infrazione al presente regolamento, attività in contrasto concorrenziale o lesiva dell'immagine dell'A.I.S., verrà sottoposto a provvedimento disciplinare (articoli 29 e 30 del presente Regolamento) stabilito dal Presidente Regionale sentito il Consiglio Regionale e valuterà anche l'eventuale deferimento al Collegio dei Probiviri della A.I.S.

Art. 29. Sospensione da elenco GdS.

Saranno soggetti al provvedimento di sospensione quei Sommelier o Soci aspiranti che:

1) non abbiano partecipato, per qualsivoglia motivo, all'ultimo aggiornamento periodico professionale (art. 12 del presente regolamento). Tale sospensione si interrompe con la partecipazione all'aggiornamento professionale successivo. Eventuali deroghe saranno oggetto di valutazione, caso per caso, da parte del Consiglio dei Referenti ai Servizi ed esclusivamente per il punto 1 del presente articolo.

2) sono stati oggetto di provvedimenti disciplinari (art. 28 del presente regolamento).

3) non hanno corrisposto la quota annua di iscrizione all'Albo del GdS (art. 10 del presente regolamento).

Art. 30. Espulsione dal GdS.

Saranno raggiunti dal provvedimento di espulsione emesso dal Consiglio Regionale sentito il parere del Referente Regionale ai Servizi e quello di Delegazione:

1. i Soci e Sommelier che commettono infrazione grave all'immagine dell'A.I.S., nonché infrazione grave di altro genere o natura anche nei confronti del Fruitore e dei Colleghi.

2. i Soci e Sommelier che svolgano attività di servizio in contrasto con l'art.5 punto 2 del presente regolamento.
3. i Soci e Sommelier che, all'insaputa del Referente Regionale ai Servizi o del Referente di Delegazione ai servizi, pattuiscono o percepiscano somme e/o rimborsi direttamente dal Fruitore dei servizi.

Art. 31. Rimborso spese.

1) Ai Soci e Sommelier appartenente al GdS sarà corrisposto un rimborso spese per il servizio svolto secondo una tabella annualmente redatta dal consiglio regionale A.I.S..

2) E' fatto divieto ad ogni singolo componente del GdS pattuire e percepire somme, o rimborsi di qualsivoglia natura, direttamente dal Fruitore, pena l'immediata espulsione dal Gds e la conseguente azione disciplinare (art. 28 del presente regolamento).

Sede AIS FVG, 23 Settembre 2007

