

REGOLAMENTO DEL GRUPPO DI SERVIZIO DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER CALABRIA

Art. 1. Finalità e obiettivi.

Il presente Regolamento esprime la volontà del Consiglio Direttivo F.I.S. Calabria, della creazione di un Gruppo di Sommelier attraverso il quale possano essere affinate e approfondite la cultura, la pratica e le tecniche legate al servizio del vino e delle altre bevande. Tali servizi devono essere svolti nell'ottica di una valorizzazione della figura professionale del Sommelier anche mediante programmi di approfondimento finalizzati all'aggiornamento professionale.

Art. 2. Definizione di servizio del Sommelier iscritto al Gruppo di Servizio.

S'intende per servizio del Sommelier la prestazione d'opera occasionale e volontaria che il Sommelier del Gruppo di Servizio effettua a seguito di un incarico ricevuto esclusivamente dal Responsabile dei Servizi, presso un'Azienda o un Ente del settore alberghiero e della ristorazione, da Enti Pubblici o in manifestazioni in genere. Previa informazione e autorizzazione del Responsabile dei Servizi, Presidente e Vice Presidente possono dare incarico di servizio. La richiesta di prestazione occasionale può avvenire anche tramite contatto diretto tra il Committente e il Sommelier, il quale provvederà tempestivamente ad avvisare il Responsabile dei Servizi.

Art. 3. Sommelier iscritti al Gruppo di Servizio.

Sono i Sommelier Professionisti, i Sommelier, i Soci che effettuano i servizi definiti all'Art. 2 del presente Regolamento.

Art. 4. Requisiti del Sommelier.

Il Sommelier che fa parte del Gruppo di Servizio DEVE:

- Essere iscritto alla Fondazione Italiana Sommelier come: Sommelier professionista, Sommelier, Socio;
- Essere in regola con la quota associativa F.I.S.;
- Essere in possesso della certificazione H.A.C.C.P.;
- Aver letto, accettato e sottoscritto il presente regolamento.

NON deve:

- Svolgere attività concorrenziali e/o servizi non autorizzati utilizzando le insegne della Fondazione Italiana Sommelier.

Art. 5. Iscrizione al Gruppo di Servizio.

Il Sommelier che fosse interessato ad iscriversi al Gruppo di Servizio deve inoltrare domanda scritta, mediante l'allegato B del presente Regolamento al Responsabile dei Servizi, che provvederà a valutarla nel rispetto dei requisiti del richiedente dettati dal presente Regolamento.

L'iscrizione al gruppo di servizio può essere dall'1 Gennaio al 29 Gennaio di ogni anno e rimane in essere fino al recesso scritto da parte del Sommelier, oppure a seguito di un provvedimento disciplinare (articoli 18, 19, 20, 21 del presente Regolamento).

PRESIDENTE

Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE

Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it



Art. 6. Elenco dei Sommelier del Gruppo di Servizio.

Il 30 Gennaio di ogni anno verrà redatto l'elenco dei componenti del Gruppo di Servizio, aggiornato sia con le nuove adesioni, sia con le eventuali disdette. Il Responsabile dei Servizi individuerà in questo elenco i Sommelier da coordinare per i servizi richiesti.

Art. 7. Diritti dei Componenti del Gruppo di Servizio.

- Di privilegio alle attività di formazione promosse dalla Fondazione Italiana Sommelier Calabria;
- Di privilegio allo svolgimento dei Servizi.

Art. 8. Doveri dei Componenti del Gruppo di Servizio.

- Di aggiornarsi e partecipare alle attività di formazione specifiche (articolo 9 del presente Regolamento);
- Di essere in regola con la posizione associativa, pena l'esclusione dal Gruppo di Servizio;
- Di astenersi da qualsiasi prestazione d'opera autonoma non autorizzata dal Responsabile dei Servizi;
- Di non provocare danni di immagine alla Fondazione Italiana Sommelier Calabria, per i quali sarà passibile di segnalazione al Presidente;
- Di non sostituirsi in alcun modo al Responsabile dei Servizi nell'organizzazione dei servizi;
- Di rispettare gli impegni presi in conformità alla disponibilità data al momento della sottoscrizione della domanda di adesione al Gruppo di Servizio;
- Di rispettare il presente Regolamento e il Codice Deontologico.

Art. 9. Aggiornamenti professionali.

I Sommelier iscritti al Gruppo di Servizio sono tenuti a partecipare agli aggiornamenti messi in calendario. La mancata partecipazione, senza valida motivazione per almeno due volte consecutive, determina la sospensione temporanea dalle attività del Gruppo di Servizio.

Art. 10. Divisa di Servizio.

La Divisa di servizio del Sommelier è così composta:

- Spencer di colore nero;
- Pantalone classico di colore nero;
- Scarpe classiche di colore nero;
- Calze di colore nero;
- Grembiule di colore nero con insegne della Fondazione Italiana Sommelier;
- Camicia di colore bianco;
- Farfallino di colore nero;
- Tastevin corredato di catena con insegne della Fondazione Italiana Sommelier;
- Spilla della Fondazione Italiana Sommelier;
- Insegne della Fondazione Italiana Sommelier in vigore cucite sul lato sinistro dello spencer.

La Divisa di Servizio deve essere usata solo per l'esercizio delle funzioni del Sommelier e solamente per i servizi autorizzati esclusivamente dalla Fondazione Italiana Sommelier Calabria.

PRESIDENTE

Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE

Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it



Art. 11. Attrezzi del Sommelier.

Il Sommelier facente parte del Gruppo di Servizio deve essere in possesso dell'attrezzatura essenziale per lo svolgimento di un corretto servizio di Sommelierie. Questa attrezzatura base consta di:

- Cavatappi;
- Frangino o tovagliolo di servizio;
- Tastevin.

Art. 12. Mansioni del Sommelier.

I Sommelier che fanno parte del Gruppo di Servizio sono tenuti a:

- Presentarsi sul luogo del servizio all'orario indicato dal Responsabile dei Servizi,
- Mettersi a disposizione del Capo Servizio per ricevere le indicazioni sulla modalità di svolgimento del servizio;
- Visionare il menù e prendere conoscenza dei piatti e dei vini controllandone le temperature di servizio;
- Stappare le bottiglie, provvedere alla mise en place e allo sbarazzo dei gueridon di servizio, provvedere alla mescita completa delle bevande;
- Provvedere allo sbarazzo e al rimpiazzo dei bicchieri ove precedentemente concordato;
- Tenersi sempre a disposizione del Capo Servizio e del Referente del servizio;
- Se precedentemente concordato, provvedere al lavaggio dei bicchieri.

Art. 13. Nomina del Responsabile dei Servizi.

Il Presidente regionale sceglierà tra i Sommelier con Master di Servizio il Responsabile dei Servizi, previa autorizzazione del Consiglio Direttivo Regionale.

Art. 14. Mansioni del Responsabile dei Servizi.

Al Responsabile dei Servizi compete lo svolgimento di tutte le attività di coordinamento e organizzazione del Gruppo di Servizio, le quali comprendono:

- Valutazione e approvazione delle domande di adesione al Gruppo di Servizio;
- Coordinamento dei servizi;
- Organizzazione degli incontri di aggiornamento per i componenti del Gruppo di Servizio;
- Favorire una campagna di informazione sulle attività svolte dal Gruppo di Servizio;
- Decidere, di concerto con il Presidente Regionale, le linee guida da utilizzare con i committenti
- Decidere, di concerto con il Presidente Regionale, le modalità di servizio, i compensi previsti e le modalità di pagamento.
- Nomina del Capo Servizio.

Art. 15. Nomina del Capo Servizio.

Il Capo Servizio è nominato dal Responsabile dei Servizi ed è scelto fra i Sommelier di comprovata esperienza presenti fra i Sommelier della brigata scelta per un determinato servizio.

PRESIDENTE

Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE

Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it



Art. 16. Mansioni del Capo Servizio.

- Divisione e assegnazione dei ranghi di competenza ai Sommelier;
- Coordina il servizio in concerto con il Maitre, lo Chef e il Responsabile della Manifestazione;
- Coordina la logistica della Brigata di Servizio;
- Compila e consegna la Scheda di Servizio.

Art. 17. Scheda di Servizio.

La Scheda di Servizio è il modello sul quale vengono indicate:

- Dati del Committente;
- Data, ora e luogo del servizio;
- Elenco dei Sommelier componenti della Brigata;
- Estremi per la fatturazione;
- Orario di inizio e fine servizio;
- Firma del Committente e del Capo Servizio
- Annotazioni.

Art. 18. Provvedimenti disciplinari.

Il Sommelier del Gruppo di Servizio che commetterà infrazione al presente Regolamento ed ai suoi allegati, che svolgerà attività concorrenziali e/o lesive dell'immagine della Fondazione Italiana Sommelier, verrà sottoposto a provvedimento disciplinare (articolo 18, 19 del presente Regolamento) stabilito dal Presidente Regionale di concerto con il Responsabile dei Servizi e con il Consiglio Direttivo Regionale.

Art. 19. Indisponibilità.

Il Sommelier che si rende indisponibile per due volte consecutive senza valida motivazione e approvazione del Responsabile dei Servizi è passibile di sospensione come da articolo 20 del presente Regolamento.

Art. 20. Sospensione dal Gruppo di Servizio.

Sono passibili di sospensione dal Gruppo di Servizio e dalle attività di questo i Sommelier che non hanno partecipato agli ultimi due aggiornamenti professionali organizzati dal Gruppo di Servizio. Tale sospensione viene revocata con la partecipazione all'aggiornamento professionale successivo.

Art. 21. Espulsione dal Gruppo di Servizio.

Sono espulsi dal Gruppo di Servizio i Sommelier che commettono grave infrazione verso l'immagine della Fondazione Italiana Sommelier, della F.I.S. Calabria, comprese anche le infrazioni di altro genere o natura nei confronti del Committente e dei Colleghi.

PRESIDENTE

Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE

Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it



Art. 22. Compensi e Rimborsi Spese.

I Compensi e i Rimborsi Spese sono stabiliti dal Responsabile del Servizio di concerto con il Presidente Regionale. Nel determinare tali voci verrà tenuto conto:

- Della durata del Servizio,
- Di eventuali Rimborsi concordati con il Committente.

Possono essere applicate eventuali tariffe agevolate, previo concerto del Responsabile dei Servizi e del Presidente Regionale, a favore di Enti Pubblici e Privati, Associazioni o Consorzi, Produttori.

Il compenso verrà liquidato dalla Fondazione Italiana Sommelier Calabria entro 30 giorni dalla data del Servizio svolto e comunque sempre e solo dopo essere stata saldata dal Committente.

PRESIDENTE

Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE

Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it

ALLEGATO A

GRUPPO DI SERVIZIO FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER CALABRIA

CODICE DEONTOLOGICO DEL SOMMELIER IN SERVIZIO

Durante lo svolgimento di un servizio di Sommelierie il Sommelier È TENUTO a:

- Indossare la Divisa di Servizio, indicata nel Regolamento del Gruppo di Servizio della Fondazione Italiana Sommelier Calabria, perfettamente in ordine e stirata, munendosi di una camicia di ricambio per qualsiasi eventualità;
- Presentarsi sul luogo di lavoro in perfetto ordine personale, con la barba ben curata (qualora volesse portare la barba) e nel caso di capelli lunghi con questi ultimi raccolti sulla nuca;
- Essere munito degli strumenti del Sommelier necessari per lo svolgimento di un corretto servizio;
- Essere in regola con il pagamento della quota associativa e in regola con quanto previsto dalle norme igienico sanitarie e dalla normativa in vigore;
- Osservare e attuare tutti gli accorgimenti necessari e la professionalità richiesta dal caso al fine di trasmettere una positiva immagine della Fondazione Italiana Sommelier Calabria, in quanto in quel momento rappresentante della stessa.

Altresì, il Sommelier in servizio NON DEVE assolutamente:

- Assentarsi dal luogo di lavoro senza il consenso del Capo Servizio;
- Contravvenire a quanto previsto dalle norme igienico sanitarie vigenti;
- Usare ornamenti appariscenti (piercing e orecchini di qualsivoglia forma e tipologia, orologi, braccialetti, anelli, collane, unghie smaltate) o profumi troppo intensi;
- Portare tatuaggi in zone del corpo non coperte da Divisa di Servizio
- Utilizzare il telefono cellulare, mangiare o bere, fumare, se non nei luoghi atti a ciò e sempre dietro autorizzazione del Capo Servizio.

PRESIDENTE
Sommelier Professionista Gennaro Convertini
Tel. +39 329 6373315
gennaroconvertini@alice.it

info@fondazionesommeliercalabria.it

RESPONSABILE SOMMELLERIE
Sommelier Massimo Bartucci
Tel. +39 347 8407113
massimobartucci@yahoo.it