



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

CODICE DI COMPORTAMENTO

CAPITOLO 1 - REGOLE GENERALI DI SERVIZIO

1) Il Sommelier che ha superato i cicli didattici e che ha conseguito il Master di Degustazione e Servizio che si propone o viene richiesto dall'Accademia per effettuare servizi in occasione di manifestazioni ed eventi ha l'obbligo di essere assolutamente in regola con il pagamento della quota associativa. In caso contrario ed effettuata una verifica, il responsabile dei servizi contatterà un altro od altri Sommeliers .

2) E' tenuto ad indossare la divisa dell'associazione, senza apportare modifiche personali, ed osservare un comportamento corretto improntato sulla massima educazione, attenzione e disponibilità nei confronti delle persone che deve seguire, anche dopo il termine del servizio.

3) La prestazione si svolge sotto la direzione del Capo servizio che è, generalmente, il Sommelier di maggior esperienza. Il Capo servizio è nominato dalla Segreteria Nazionale, ovvero dal Responsabile della Squadra, ovvero dal Delegato del luogo ove la manifestazione si svolge. Se il Sommelier è solo è consigliabile comunque prendere le informazioni anticipatamente da un collega esperto, al fine di rappresentare correttamente l'Accademia.

4) Il Sommelier ogni due servizi rimborsati deve effettuarne uno gratuitamente.

L'Accademia in alcuni casi è richiesta a svolgere servizi senza ricevere alcuna remunerazione economica, nel caso di manifestazioni enogastronomiche a rilevanza nazionale , regionale e/o locale; in tal caso il sommelier ha l'obbligo, per quanto previsto nel primo capoverso, di effettuare la prestazione, senza ricevere alcun compenso.

Tutto ciò, poiché l'Accademia nell'ottica di promuovere la propria attività ha necessità di essere presente alle suindicate manifestazioni, mediante le quali è possibile stringere sinergie. Tali rapporti possono favorire successive richieste di collaborazioni professionali remunerate che verranno effettuate dai sommeliers che hanno collaborato con l'Accademia.

Chi non assolve a tale impegno non sarà interpellato per le prestazioni future. L'entità del rimborso è concordata dal Delegato interessato o dalla Segreteria nazionale con il committente del servizio.

5) Il Sommelier incaricato dei servizi ha l'obbligo di presentarsi, sul luogo della manifestazione o del servizio, almeno con trenta minuti di anticipo sull'orario di inizio concordato con l'organizzazione o con l'Accademia. Deve inoltre essere munito di cavatappi e se necessario di pinza da spumante, e comunque degli strumenti tecnici previsti per uno svolgimento corretto delle proprie mansioni.

6) Il Sommelier ha l'obbligo di:

- a) controllare la temperatura dei vini da servire;
- b) stappare i vini nel rispetto dei tempi richiesti dalle loro caratteristiche;

per i vini a tappo raso,

- c) tagliare la capsula sotto l'anello del collo della bottiglia;
- d) asportare con un solo movimento la parte superiore della capsula e riporla;
- e) pulire il bordo superiore della bottiglia con il frangino;
- f) infilare il verme del cavatappi perpendicolarmente al centro del tappo ;
- g) girare lentamente il cavatappi fino a che il verme sia penetrato per almeno 4/5 della lunghezza del tappo, evitando così l'eventuale caduta di piccoli pezzi di sughero nel vino;
- h) estrarre lentamente il tappo per quasi tutta la sua lunghezza, facendo leva sul bordo della bottiglia;
- i) estrarre definitivamente il tappo con brevi movimenti laterali e circolari aiutandosi con la mano destra, senza scuotere la bottiglia;
- j) annusare il tappo e riporlo sul piano di servizio
- k) ripulire con il frangino il bordo superiore della bottiglia

per i vini spumanti e frizzanti con tappo a fungo,

- l) tagliare la capsula sotto il cercine, evitando la linguetta in dotazione, togliere l'alluminio e riporlo;
- m) allentare, od in caso di rottura della farfalla, tagliare con la pinza la gabbietta metallica, rimuoverla e riporla;
- n) smuovere il tappo con la mano destra o con le apposite pinze, tenendo ben ferma la bottiglia; quindi, tenendo la bottiglia da sotto con la mano sinistra e per il tappo con la mano destra, la si ruota dal fondo, tenendola in posizione inclinata e sfilando il tappo con movimenti circolari onde evitare accuratamente il botto;
- o) pulire di nuovo con il frangino il bordo superiore della bottiglia ed anche una piccola parte interna;
- p) esaminare ed annusare attentamente il tappo per scoprire lo stato di conservazione del vino ed eventuali difetti;
- q) procedere al servizio preferibilmente tenendo la bottiglia con la mano destra, avendo cura che l'etichetta sia sempre interamente visibile;
- r) al tavolo, all'inizio del servizio e ad ogni cambio di vino, il Sommelier deve cominciare a servire dalla signora più autorevole, per titolo od anzianità, (a meno che vi siano autorità civili od ecclesiastiche che abbiano la precedenza), quindi prosegue, procedendo sempre in senso orario, servendo le altre signore e quindi gli altri commensali;
- r) il vino deve essere tassativamente servito restando dietro il commensale e sempre alla sua destra, tenendo possibilmente il braccio sinistro dietro la schiena;

- s) il bicchiere non deve mai essere riempito oltre i 2/3 della sua capacità; il collo della bottiglia non deve mai toccare il bicchiere; il vino deve scendere nel bicchiere molto lentamente, evitando fuoriuscite di liquido e gorgoglii;
- t) il Sommelier, terminato di versare il vino nel bicchiere, deve ruotare leggermente la bottiglia per evitare la possibile caduta di gocce ed asciugare il collo delicatamente con il frangino;
- u) il Sommelier, durante il servizio non può prendere iniziative personali, allontanarsi senza avvertire, fumare e tenere accesi telefoni cellulari;
- w) il Sommelier non deve esprimere giudizi personali sul gradimento o meno del vino che sta servendo, ma limitarsi solamente ad una descrizione qualora venisse richiesto.
- v) il Sommelier ha l'obbligo di tenere sempre in ordine la propria divisa di servizio;
- z) dovrà essere rispettato il termine del servizio e le relative modalità operative concordate col committente o l'Accademia.

7) Il Sommelier dell'AIES dovrà dare preventiva comunicazione scritta alla Segreteria della sua partecipazione ad eventi, fiere, degustazioni, incontri, cene o lavorare presso locali e ristoranti indossando i segni distintivi e la divisa dell'Associazione se prima non ha esplicitato e concordato il tipo di mansione con i responsabili di zona dei servizi.

Il Sommelier che non ottempera a questa prassi sarà sospeso dall'attività e dalla associazione in attesa che il responsabile di zona chiarisca la situazione. Se verrà dimostrata la parziale o totale malafede del Sommelier, sarà espulso dall'Accademia a tempo indeterminato.

CAPITOLO II - REGOLE PER I DOCENTI

8) Il Docente se è Sommelier iscritto all'AIES e che ha l'incarico di tenere le lezioni ed effettuare i servizi è tenuto a:

- essere presente presso la sede dei corsi e delle lezioni almeno 15/20 minuti prima dell'inizio delle attività ;
- verificare che le aule siano allestite secondo necessità e che il materiale necessario per la serata o la lezione sia regolarmente presente;
- avvisare i colleghi od il responsabile del corso con un lasso di tempo sufficiente a trovare una soluzione od un sostituto se per un qualsiasi motivo fosse in ritardo o impossibilitato ;
- il Docente od il Sommelier iscritto all'AIES è tenuto a presentarsi nelle sedi dei corsi e delle lezioni in divisa.

9) In occasione degli esami di fine corso di qualsiasi livello e delle prove di Masters, i Docenti ed i Sommeliers componenti la commissione di esame hanno l'obbligo di tenere un comportamento imparziale nei confronti di tutti gli esaminandi; prestare la massima attenzione alle domande che vengono a loro formulate, controllare con attenzione lo svolgimento onde evitare copiatore e compiti svolti in società ed eventualmente isolare gli elementi più turbolenti.

CAPITOLO III - REGOLE PER COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE

E' istituita la Commissione di degustazione.

Ne fanno parte di diritto i Soci Fondatori dell'AIES, i Consoli Regionali, i Delegati di zona, i Gran Maestri ad Honorem e coloro che ad insindacabile giudizio del Consiglio Direttivo o del Presidente, siano ritenuti degni di farne parte.

La Commissione opera, a seconda delle situazioni e delle richieste, in maniera articolata ed al servizio di aziende, enti, manifestazioni, eventi, occasioni conviviali, concorsi ed in ogni situazione nella quale è richiesta la sua presenza.

A livello locale o regionale si articolerà a seconda delle risorse disponibili, comunque è auspicabile venga sempre fatto riferimento alla Segreteria Nazionale per avere presente alle sessioni di degustazione almeno un membro del Consiglio Direttivo.

CAPITOLO IV – DOVERI DEL SOMMELIER

Il Sommelier ha il dovere di curare la propria formazione professionale frequentando Master, Corsi indetti dall'Accademia e di aggiornarsi anche personalmente attraverso materiale didattico fornito dall'AIES od acquistato personalmente.

Il Sommelier ha il dovere di rispettare tutte le Associazioni, Enti, Istituzioni che si occupano di enogastronomia ,sia maggiormente rappresentative rispetto all'AIES che di minor rappresentanza. Infatti, sia in generale che in particolare sotto questo profilo, occorre che il comportamento sia improntato alla probità, lealtà e correttezza, nonché serietà professionale. A tal proposito, tale regola è altresì valevole dall'Accademico, al Maestro Sommelier, al Gran Maestro, al Presidente.

Il Sommelier ha il dovere di non accettare incarichi che sappia di non poter svolgere con professionalità; tale ostacolo può essere superato facendosi affiancare da un sommelier esperto o di comprovata esperienza in materia enogastronomia.

Il Sommelier che partecipa a titolo personale, anche gratuitamente, a manifestazioni, serate e degustazioni ha il dovere di darne comunicazione anzitempo al responsabile dei servizi dell'Accademia o alla Segreteria qualora non sia stato indicato a mezzo telefono, mail, fax.

Il Sommelier professionista ha il dovere di provvedere a tutti gli adempimenti di legge (in particolare quelli fiscali).

CAPITOLO V – SANZIONI

La violazione di una delle norme di comportamento riportate nel presente atto può comportare le seguenti sanzioni comminate dal Presidente in prima persona, dal Consiglio Direttivo o dalla Commissione Disciplinare se istituita.

1) Avvertimento orale; 2) Censura scritta; 3) Sospensione dai servizi; 4) Sospensione a tempo determinato dalle attività dell'Accademia; 5) Espulsione dall'Accademia.

La notifica della sanzione può essere fatta in qualsiasi forma; il sommelier entro e non oltre 15 giorni dal suo ricevimento può comunicare a sua difesa osservazioni scritte alla Presidenza e per conoscenza al Consiglio Direttivo od alla Commissione Disciplinare se istituita.

Le sanzioni saranno comminate sulla base della gravità delle violazioni commesse secondo la discrezionalità dell'organo irrogante.

Bologna,.....
Annulla postale in data 21/04/2007

Per accettazione.....