Regolamento del seminario e dell'esame per Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®

COOPERAZIONE ED ENTE RESPONSABILE

GastroSuisse è l'ente responsabile in tutta la Svizzera per il seminario e l'esame.
L'**Associazione svizzera delle birrerie** è partner di GastroSuisse e si assume lo svolgimento delle relative cerimonie conclusive.

DURATA, OBIETTIVI E CONTENUTI DEL SEMINARIO

Il seminario comprende 7 giorni di insegnamento con i seguenti obiettivi e contenuti.

Cultura della birra, produzione della birra, principi di analisi sensoriale

La o il partecipante

- conosce la storia della birra ed è informato/a sulla cultura della birra in Svizzera
- è in grado di descrivere il processo di birrificazione.

Contenuti
- Storia della birra
- Evoluzione della cultura e del mercato della birra in Svizzera
- Materie prime della birra e loro proprietà
- Produzione della birra
- Introduzione all'analisi sensoriale, gli «off-flavours» (difetti della birra)
- Degustazione

Durata: 1 giorno

La varietà di birre in Svizzera

La o il partecipante

- acquisisce una panoramica del mercato svizzero della birra
- applica in pratica i principi sulla cura e conservazione professionale della birra
- degusta differenti stili di birra, li sa distinguere e descrivere, presenta proposte culinarie da abbinare.

Contenuti
- Il panorama della birra in Svizzera
- Cura e conservazione della birra
- Birra alla spina e in bottiglia
- La varietà di birre svizzere
- Degustazioni

Durata: 1 giorno

La varietà di birre internazionali

La o il partecipante

- acquisisce una panoramica del mercato internazionale della birra
- degusta differenti stili di birra, li sa distinguere e descrivere, presenta proposte culinarie da abbinare.

Contenuti
- I paesi della birra
- Germania, Austria
- Stili di birra belgi
- Stili di birra inglesi
- Stili di birra americani
- Stili di birra senza provenienza diretta
- Degustazione

Durata: 1 giorno

Servizio e vendita della birra nella ristorazione

La o il partecipante

- consiglia attivamente e con passione la birra al cliente
- è consapevole del suo ruolo di Sommelier Svizzero /Sommelière Svizzera della Birra®.

Contenuti
- Il ruolo del Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®
- Le tipologie di clienti e le loro esigenze
- La conversazione di vendita
- Il bicchere da birra corretto
- Nozioni di base su scelta e uso del bicchiere
- Le birre nel segmento di lusso
- Degustazione

Durata: 1 giorno

Food Pairing con la birra

La o il partecipante

- è in grado di abbinare birra e cibi ed è aggiornato/a sul calcolo dei prezzi nella ristorazione.

Contenuti
- Gestire un ristorante-birreria (Gasthausbrauerei)
- Determinazione dei prezzi nella ristorazione
- Percorso sensoriale
- Bevande miscelate con birra
- Accompagnare un menu con birra
- Degustazione

Durata: 1 giorno

Marketing della birra

La o il partecipante

- posiziona la birra nel ristorante
- sviluppa una carta delle birre che è adatta ad un determinato concetto aziendale.

Contenuti
- Il marketing della birra nella ristorazione
- Dal mix di marketing classico ai parametri di «prositioning»
- La birra ha bisogno di una storia
- Creare e sviluppare un'offerta di base
- Le tipologie di consumatori sull'esempio della birra
- La carta delle birre

Durata: 1 giorno

Birra e società

La o il partecipante

- applica le basi giuridiche in materia di birra
- conosce le leggi più importanti sul tema della birra nel diritto sulle derrate alimentari
- è informato/a in merito agli effetti della birra sulla salute.

Contenuti
- La legislazione sulle derrate alimentari in materia di birra
- Fondamenti giuridici relativi ad acquisto, vendita e consumo di birra
- Vantaggi e svantaggi della birra e del consumo di birra dal punto di vista della psicologia dell'alimentazione
- I confini tra consumo di alcol normale ed eccessivo

Durata: 1 giorno

DESTINATARI

Il seminario si rivolge a:
- specialisti/e della ristorazione, responsabili di ristoranti
- gestori, dirigenti e quadri del settore gastroalberghiero
- personale di aziende di vendita e distribuzione di bevande, di birrifici e ristoranti
- persone interessate al tema della birra

RELATORI E RELATRICI

I relatori e le relatrici del semiario specialistico **Sommelier Svizzero /Sommelière Svizzera della Birra®** soddisfano per principio i seguenti criteri di qualifica:

- formazione come **Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®** o Sommelier di birra diplomato dell'Accademia Doemens
- attività professionale principale collegata al tema della birra o alla materia insegnata.

La decisione su eventuali eccezioni è riservata all'ente responsabile.

COSTI

Soci di GastroSuisse o dell'Associazione svizzera delle birrerie o persone che lavorano in un'azienda associata	CHF 2'100
Non soci o persone che lavorano in un'azienda non associata	CHF 2'800

Nei costi di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:

- 8 giorni di seminario, esame incluso
- documentazione completa del seminario
- pause caffè e acqua minerale durante il seminario
- degustazione di tutte le birre
- tasse d'esame
- certificato di Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra® con pin
- registrazione come Alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- cerimonia di consegna dei certificati

ESAME E PROVE D'ESAME

È ammesso/a all'esame ogni partecipante che abbia preso parte ad almeno 6 giorni del seminario di specializzazione Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®.

Ogni partecipante deve svolgere le seguenti prove d'esame:

1) Prova scritta, 60 minuti
Ca. 60 domande a scelta multipla e ca. 10 domande a risposta aperta.
Il voto della prova scritta ha la valutazione singola.

2) Prova orale, 30 minuti
Nel corso del seminario, ogni partecipante riceve il compito di elaborare una carta delle birre per un determinato concetto di ristorante. Durante l'esame orale vengono poste tra l'altro domande riguardanti determinazione dei prezzi, scelta delle birre, stili di birra e possibilità di vendita. Inoltre il candidato / la candidata sceglie una bottiglia di birra da un determinato assortimento e ne illustra origine, produzione, stile e caratteristiche degustative, proponendo anche abbinamenti culinari adatti.
Il voto della prova orale ha la valutazione singola.

3) Esame sensoriale, 30 minuti
A ogni partecipante vengono serviti quattro differenti stili di birra con il compito di giudicare e descrivere le birre servendosi della scheda di degustazione che conosce e di suggerire un piatto adatto.
Il voto dell'esame sensoriale ha la valutazione doppia.

4) Esame pratico, 15 minuti
Ogni partecipante deve spillare due differenti stili di birra dall'impianto di spillatura messo a disposizione e spiegare il suo procedere. Durante l'esame, gli esperti pongono varie domande sulla spillatura alla spina. Inoltre il candidato / la candidata riceve il compito di servire e versare una birra in bottiglia in modo professionale. Il voto dell'esame pratico ha la valutazione doppia.

VOTI

Ogni prova d'esame viene valutata con un voto da 6 a 1. Sono permessi mezzi punti. Il voto finale viene espresso in decimi.

ESCLUSIONE

I/le partecipanti vengono esclusi/e dalle prove d'esame se:

- utilizzano mezzi ausiliari non autorizzati
- infrangono la disciplina dell'esame
- tentano di ingannare gli esperti

PROCEDURA IN CASO DI DISABILITA

I/le partecipanti con disabilità accertate hanno diritto ad un particolare adeguamento nella strutturazione dell'esame. Si tratta di adeguamenti formali. In questo caso, il/la partecipante deve esibire un documento scritto attestante la disabilità (perizia di ente riconosciuto o certificato medico).

- Nelle prove scritte, il tempo concesso viene prolungato del 30 %, dopodiché il/la partecipante ha la possibilità di porre domande alla persona che sorveglia l'esame.
- La prova orale e sensoriale nonché quella pratica restano immutate.
- In caso di deficit di talento, conoscenze insufficienti della lingua o ansia da esame non vengono concesse misure di compensazione.

ESPERTI ED ESPERTE D'ESAME

I relatori e le relatrici del seminario fungono da esperti/esperte d'esame.
La decisione su eccezioni è riservata all'ente responsabile.

CONDIZIONI PER SUPERARE L'ESAME

L'esame è da considerarsi superato se la media di tutti e quattro i voti delle singole prove non è inferiore al voto 4.0 e se i voti delle singole prove non sono inferiori a 3.0. La candidata / il candidato non ha diritto alla consegna della documentazione dell'esame.

Le candidate o i candidati che non avranno superato l'esame hanno diritto a ricevere informazioni sull'esame entro 30 giorni. In questo caso il/la partecipante deve rivolgersi direttamente al/la responsabile del seminario. Sono escluse le vie legali.

SORVEGLIANZA DURANTE L'ESAME

L'organizzazione dell'esame e la sorveglianza durante l'esame è compito del/la responsabile del seminario.

ATTI D'ESAME

I duplicati dei certificati vengono archiviati presso l'Associazione svizzera delle birrerie. Gli atti d'esame vengono conservati per cinque anni presso GastroSuisse. Tutti i documenti non sono accessibili a terzi.

RIPETIZIONE DELL'ESAME

Le candidate / i candidati che non avranno superato l'esame lo possono ripetere alle date d'esame pubblicate ufficialmente ogni anno. Sono da ripetere le parti dell'esame che non erano state superate.

A chi ripete l'esame viene addebitata la seguente tassa:

Soci di GastroSuisse o dell'Associazione svizzera delle birrerie o persone che lavorano in un'azienda associata	CHF 390
Non soci o persone che lavorano in un'azienda non associata	CHF 490

In questa tassa sono incluse le seguenti prestazioni:

- ripetizione dell'esame
- pause caffè e acqua minerale durante l'esame

CERTIFICATO

Ogni candidato / candidata che avrà superato l'esame con successo riceverà un certificato attestante la qualifica di **Sommelier Svizzero della Birra** (forma maschile) / **Sommelière Svizzera della Birra** (forma femminile).

SOMMELIER DELLA BIRRA DIPLOMATO DELL'ACCADEMIA DOEMENS

Tutti i titolari dell'attestato **Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®** sono ammessi a un corso speciale presso Doemens.
Il/la partecipante usufruisce così dell'agevolazione di ottenere la qualifica di Sommelier della birra diplomato dell'Accademia Doemens in 4 giorni di seminario anziché 12.

Zurigo, gennaio 2023

Formation GastroSuisse

Richard Decurtins
Responsabile Formazione professionale

Zita Langenstein
Responsabile Aggiornamento professionale