



Trofeo Miglior Sommelier Veneto del servizio alla sabrage Vicenza 2 giugno 2019

Regolamento del Concorso by GW

Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e scopo

Il Trofeo miglior Sommelier Veneto del servizio alla sabrage è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Veneto. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Regionale dei Concorsi. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione del Sommelier nel contesto del servizio di una bottiglia di spumante utilizzando come tecnica di apertura il cosiddetto "Sabrage", l'utilizzo della sciabola.

Art. 2 – Segreteria Organizzativa

Il coordinamento del trofeo è affidato alla segreteria organizzativa composta dal Responsabile Regionale della Scuola Concorsi e dal Delegato AIS di Vicenza.

Art. 3 – Candidati

Il trofeo è riservato a tutti i componenti del Gruppo Servizi di AIS Veneto. Non potranno partecipare al trofeo i Sommelier che al momento delle prove rivestano una carica in AIS Veneto.

Art. 4 – Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno iscriversi mediante registrazione dal portale di AIS Veneto 5 giorni precedenti la data del concorso e sottoscriveranno una dichiarazione di accettazione del presente Regolamento il giorno della prova. Il documento è disponibile al termine di questo regolamento.

Le domande pervenute saranno valutate e accettate a insindacabile giudizio della segreteria organizzativa che si occuperà di redigere una graduatoria. È facoltà della segreteria verificare la veridicità dei titoli attestati e nel caso di informazioni false o non conformi escludere la domanda dalla graduatoria.

Costituiscono titolo nella formazione della graduatoria nel seguente ordine:

- Le esperienze professionali;
- Le esperienze e le abilitazioni formative AIS;
- Le esperienze associative;

Le domande incomplete non saranno prese in considerazione, quelle pervenute dopo l'esaurimento dei 10 posti disponibili, andranno a costituire la lista d'attesa. In caso di esclusione di domande dalla graduatoria accedono ai posti liberatisi i primi candidati in lista d'attesa secondo l'ordine acquisito in ordine di graduatoria.

Art. 5 – Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare, prove orali e pratiche, ed è composta da:

- Il Responsabile Regionale dell'Area Concorsi o persona da lui designata;
- Sciaboliere AIS di riconosciuta esperienza selezionato dal direttivo regionale



- Il gran Sabreur della Confraternità della Royale Confrerie Prestige des Sacre o persona da lui designata;
- Il Detentore del titolo della precedente edizione del concorso, o altro Sommelier AIS designato dal Presidente Regionale AIS.
- Il Presidente di Giuria è di norma il Presidente AIS Veneto, oppure uno dei membri della giuria da lui designato

Art. 6 – Conoscenze richieste

I candidati dovranno orientare la loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:

- Storia e diffusione della Sabrage;
- Peculiarità della tecnica di apertura;
- Tecniche di servizio e sicurezza a essa collegata;

Art. 7 – Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 8 – Svolgimento delle prove

Il *Trofeo Regionale Miglior Sommelier nel servizio alla Sabrage* si svolgerà il 2 Giugno 2019 preceduto da un percorso formativo sulla tecnica di apertura e quindi dal concorso vero e proprio a cui accedono tutti gli iscritti fino al numero massimo previsto.

A. La parte formativa non è aperta al pubblico:

1. Origine dell'apertura alla Sabrage
2. Procedimento, regole e tecnica per una corretta apertura alla Sabrage;
3. Il corretto servizio al tavolo di un vino spumante;

-

B. La prova conclusiva, sarà pubblica e così articolata:

1. Ogni concorrente avrà a disposizione una bottiglia di spumante opportunamente e ugualmente raffreddata nonché la sciabola;
2. Ogni concorrente una volta partito il tempo avrà due minuti di tempo per preparare la bottiglia all'apertura e presentarla ai due commensali;
3. Ogni concorrente avrà quindi due minuti per eseguire l'apertura alla Sabrage e servire i commensali nel modo più elegante e conforme alle regole di servizio dell'Associazione Italiana Sommelier;
4. Il tempo totale a disposizione dei concorrenti per ogni prova sarà di 4 minuti e verificato dalla Giuria.

Art. 9 - Classifica

La classifica verrà stilata dalla giuria che utilizzeranno scheda di valutazione predisposta dalla giuria stessa e utilizzata non in modo collegiale ma singolarmente dalle quali scaturirà un punteggio medio. Nel caso di punteggio uguale sarà il presidente di giuria a scegliere il vincitore.

Il verdetto della Giuria è inappellabile. Ciascun candidato avrà la possibilità di prendere visione del proprio punteggio attribuito dalla Giuria.



Art. 10 - Premi

Al 1° classificato: Magnum Champagne Prestige des Sacres Brut Selerction – Villa Elena

Il vincitore del Trofeo, in qualità di ambasciatore della Sabrage potrà essere contattato per un anno fino alla nuova edizione del concorso, per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legate al vino oggetto del concorso nella modalità regolata dall'art. 14 del presente regolamento.

Art. 11 - Ospitalità

Per i concorrenti dovranno autonomamente organizzarsi per il trasporto e l'eventuale pernottamento.

Art. 12 - Norme transitorie

In via straordinaria le prove del *Trofeo* potranno essere oggetto di applicazione di norme transitorie. Tali modifiche possono essere definite dalla Giuria e devono essere comunicate ai concorrenti prima dello svolgimento delle prove. Qualsiasi modifica del regolamento che si rendesse necessaria deve essere preventivamente approvata da Associazione Italiana Sommelier Veneto.

Art 13 - Norme deontologiche

Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 14 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

AIS Veneto concede al vincitore del concorso di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Miglior Sommelier Veneto del servizio alla sabrage 2019", e/o ogni altro nome, dicitura e/o espressione riferiti o riferibili al concorso in oggetto, a condizione che detto utilizzo sia sempre accompagnato dalla citazione di "AIS Veneto" e/o "Associazione Italiana Sommelier Veneto", in modo tale che l'utilizzazione del titolo di vincitore e delle espressioni riferite al concorso non avvenga mai in maniera disgiunta e indipendente dall'associazione organizzatrice dell'evento.

L'autorizzazione all'utilizzo di cui al presente articolo, cessa per tutte le parti, compreso il vincitore, alla scadenza di un anno dal conseguimento del titolo o alla data di insediamento del nuovo vincitore.

In nessun caso il vincitore del titolo potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome, e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo tra le parti.



Concorso Miglior Sommelier Veneto del servizio alla sabrage 2019

Richiesta di partecipazione

Io sottoscritto

Nome Cognome

Socio AIS con N° tessera

Residente in n° Cap

Paese: Città

Con la presente richiedo la partecipazione al concorso Miglior Sommelier Veneto del servizio alla sabrage edizione 2019 con totale accettazione e senza riserve del relativo Regolamento.

Nel caso di vincita del titolo chiedo inoltre l'iscrizione al gruppo servizi della regione di appartenenza.

Luogo e data _____ Firma _____

Dichiara di aver preso visione dell'informativa allegata e di dare il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità obbligatorie indicate.

Luogo e data _____ Firma _____



Protezione dei dati personali: informativa Privacy

<p>Le informazioni riportate in questo documento sono fornite per adempiere agli obblighi di trasparenza previsti dal Regolamento UE n.679 del 27.4.2016 in materia di protezione dei dati personali.</p> <p>Il Regolamento UE 2016/679 richiede di fornire, alle persone di cui si raccolgono i dati, informazioni relative al trattamento dei dati stessi, in forma concisa e con linguaggio semplice e chiaro. Gli articoli 12, 13 e 14 del Regolamento specificano il contenuto delle informazioni da comunicare. Questo documento serve pertanto per comunicarle quanto previsto. In questo documento Lei è anche identificata come "interessato".</p>
<p>Titolare del trattamento è ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO</p> <p>Titolare del trattamento è colui che determina le finalità e i mezzi del trattamento dei dati personali. Nel rapporto associativo con questa Associazione, il Titolare del trattamento è: ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO Via Santa Lucia, 13 31044 Montebelluna (TV)</p>
<p>Il trattamento dei Suoi dati personali è obbligatorio e necessario per la gestione del rapporto associativo.</p> <p>Il trattamento è finalizzato unicamente alla corretta e completa promozione dell'oggetto sociale insito nello Statuto ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER e nello Statuto ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO, ed in particolare l'iscrizione all'Associazione, la partecipazione ad eventi, corsi di formazione, manifestazioni. I dati comunicati dai soggetti interessati, saranno inoltre utilizzati per:</p> <ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di statistiche interne;- Elaborazioni contabili;- Gestione dei pagamenti laddove previsti;- Rispetto degli obblighi previsti dalle norme di legge, dai regolamenti, dalla normativa comunitaria, da norme civilistiche e fiscali;- Effettuazione di tutte le comunicazioni funzionali allo svolgimento delle attività sociali;- Attività editoriale su Web e rivista associativa; <p>I dati registrati e trattati sono: dati anagrafici (nome, cognome, data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale), indirizzo mail, numero di telefono, foto e immagini video-registrate nell'ambito delle manifestazioni, eventi e corsi organizzati dall'Associazione o da terzi. Si intendono altresì registrate e trattate da ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO le coordinate bancarie ai fini dei pagamenti previsti per le finalità dell'Associazione medesima. La base giuridica del trattamento dei dati è il Suo consenso. I dati raccolti saranno utilizzati, con mezzi informatici, telematici e in documenti cartacei. Le operazioni di trattamento sono attuate in modo da garantire la sicurezza logica, fisica e la riservatezza dei Suoi dati personali. I dati devono essere obbligatoriamente conferiti, pena l'impossibilità di adempiere le attività di cui l'Associazione è promotrice. Tra i dati trattati non sono comprese categorie particolari di dati, ma solo dati comuni.</p>
<p>I Suoi dati saranno comunicati anche a enti, ditte e persone esterne.</p> <p>I Suoi dati saranno consultati e utilizzati, secondo le direttive e le modalità interne, da parte del personale incaricato di questa Associazione, inclusi i collaboratori (anche esterni), per lo svolgimento delle relative mansioni assegnate. I dati saranno anche comunicati a società terze o altri soggetti che svolgono attività di fornitura di servizi per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili esterni del trattamento, quali ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Sede Centrale, Riviste di settore, altre associazioni affini, compagnie Assicurative, istituti di statistica o di ricerca, istituti di credito, enti accreditati per attività formativa o di orientamento, ai collaboratori e/o dipendenti di AIS Veneto che operano nell'ambito delle relative mansioni, a tutte quelle persone fisiche e/o giuridiche, pubbliche e/o private quando la comunicazione risulti necessaria o funzionale allo svolgimento della attività dell'Associazione, nei modi e per le finalità sopra illustrate.Saranno anche comunicati ai soggetti individuati per legge o da altro atto normativo vincolante. Questi soggetti tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento. L'elenco aggiornato dei soggetti pubblici e privati che potrebbero venire a conoscenza dei Suoi dati è custodito presso la sede legale del Titolare del trattamento. L'Associazione non intende trasferire i Suoi dati all'estero. Se in futuro se ne ravvisasse la necessità o l'opportunità, il trasferimento avverrà solo in presenza di una decisione di adeguatezza della Commissione Europea o, nel caso dei trasferimenti di cui all'articolo 46 (Trasferimento soggetto a garanzie adeguate) o 47 (Norme vincolanti d'impresa), o all'articolo 49 (Deroghe in specifiche situazioni), secondo comma, solo in presenza di espresso riferimento alle garanzie appropriate o opportune e ai mezzi per ottenere una copia di tali dati o il luogo dove sono stati resi disponibili.</p>
<p>Conserviamo in Associazione i Suoi dati almeno per 15 anni successivi alla cessazione del rapporto associativo.</p> <p>Per gli obblighi di conservazione richiesti dalla normativa fiscale, i Suoi dati saranno conservati per 5 anni dopo l'anno di ultimo pagamento della quota associativa. Decorso tale termine e prima di procedere alla loro distruzione, si valuterà l'opportunità di conservare ulteriormente i dati. I dati potranno essere trattenuti anche a Sua tutela o a tutela di questa Associazione in caso di azioni giudiziarie, fino al termine del periodo entro il quale l'azione giudiziaria può essere esercitata o fino al termine dei gradi di giudizio, in caso di contenzioso in corso. I dati personali in formato cartaceo sono ubicati presso la sede provinciale a cui risulta iscritto. I dati personali in formato elettronico sono ubicati presso i server dell'Associazione in luoghi di norma ubicati all'interno della Comunità Europea. A richiesta dell'interessato, in riferimento a quella data, verranno comunicati gli indirizzi di conservazione.</p>
<p>Modalità di controllo conservazione dati digitali.</p> <p>Verranno posti in essere controlli di sicurezza funzionali in ambito informatico e web mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">- Controllo e tracciabilità degli accessi mediante ID e Password di livelli diversi;- Codifica del Trattamento con individuazione e partizione dei processi;- Sistema di protezione da Malware;- Minimizzazione dei dati trattati. <p>Verranno predisposti controlli di sicurezza fisici mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">- Conservazione di supporti cartacei in luoghi protetti ed accessibili solo a personale incaricato;- Conservazione dei supporti fisici del server in luogo protetto e Backup dei dati;- Stipula di contratti accurati in tema di trattamento dei dati personali. <p>Verranno predisposti controlli organizzativi mediante specifica formazione del personale che abbia accesso ai dati personali.</p>
<p>Il Regolamento Le riconosce i diritti, riportati negli articoli 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 e 34, che sono riassunti qui sotto, e il diritto di proporre reclamo al Garante.</p> <p>Nel Regolamento sono specificati i diritti dell'interessato che sono riassunti qui sotto.</p> <p>Art. 15 - Diritto di accesso L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle informazioni riguardanti il trattamento.</p> <p>Art. 16 - Diritto di rettifica L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa.</p> <p>Art. 17 - Diritto alla cancellazione (diritto all'oblio) L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare del trattamento ha l'obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali se sussistono i motivi elencati nello stesso articolo.</p> <p>Art. 18 - Diritto di limitazione del trattamento L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento quando ricorrono le ipotesi elencate nello stesso articolo (ad esempio quando viene contestata l'esattezza dei dati oppure quando i dati sono necessari per l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria).</p> <p>Art. 19 - Obbligo di notifica in caso di rettifica o cancellazione dei dati personali o limitazione del trattamento Il titolare del trattamento comunica a ciascuno dei destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le eventuali rettifiche o cancellazioni o limitazioni del trattamento effettuate a norma dell'articolo 16, dell'articolo 17, paragrafo 1, e dell'articolo 18, salvo che ciò si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato. Il titolare del trattamento comunica all'interessato tali destinatari qualora l'interessato lo richieda.</p> <p>Art. 20 - Diritto alla portabilità dei dati L'interessato ha il diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti a un titolare del trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti. Nell'esercitare i propri diritti relativamente alla portabilità dei dati a norma del paragrafo 1, l'interessato ha il diritto di ottenere la trasmissione diretta dei dati personali da un titolare del trattamento all'altro, se tecnicamente fattibile.</p> <p>Art. 21 - Diritto di opposizione L'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f) (compiti di interesse pubblico e perseguimento del legittimo interesse), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni.</p> <p>Art. 22 - Processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione L'interessato ha il diritto di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona.</p> <p>Art. 34 - Comunicazione di una violazione dei dati personali all'interessato Quando la violazione dei dati personali è suscettibile di presentare un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche, il titolare del trattamento comunica la violazione all'interessato senza ingiustificato ritardo. Per l'esercizio dei Suoi diritti, inoltre raccomandata a.r. al Titolare, all'indirizzo del punto di contatto riportato sopra. Nel caso in cui Lei ritenga che non siano stati riconosciuti i Suoi diritti riassunti sopra o in caso di ritardo non giustificato, ha la possibilità di proporre un reclamo presso il Garante per la Protezione dei Dati Personali. Nel sito del Garante troverà il modello per il reclamo (www.garanteprivacy.it).</p>