

FTMIA

Școala de somelieri

Termenul „sommelier” provine din franceză, unde se ortografează cu două litere „m” (sommelier) și înseamnă „chelar, pivnicer”. Astăzi termenii „chelar”, „pivnicer” nu circulă în limbă, ei vin din istoria neamului și înseamnă, după cum atestă dicționarul, „un titlu dat boierului care avea în grijă viile și pivnițele domnești din Țara Românească și din Moldova (medievală)” sau, în accepția contemporană, – „Persoană care supraveghează o pivniță cu vinuri”. Astăzi intră tot mai accentuat în uz termenul francez „sommelier”, acceptat în nomenclatura specialităților ca denumire a angajatului în domeniul „Horeca” (hotel-restaurant-cafenea), care se ocupă de administrarea și servirea vinurilor.

În Moldova nu exista până acum o instituție pentru pregătirea somelierilor. Dar iată că FTMIA, fiind direct conectată și la profilul enologic, a inaugurat pe 20 noiembrie 2013 prima Școală a somelierilor din Moldova.

După cum ne informează conducătorul acestei școli, dl **Nicolae Luca**, profesor la FTMIA, Școala de Somelieri are un număr restrâns de



le, tehnica analizei olfactive, tehnica analizei gustative, memorizarea aromelor și gusturilor, modele de fișe de degustare etc).

Majoritatea modulelor conțin și ore de training (antrenament). De exemplu, training la memorizarea gustului și aromelor la vinuri.

Cu alte cuvinte, o industrie cu totul specifică, după cum specific e și rolul unui somelier care, spre exemplu, va recomanda consumatorului un anumit vin ce se va asocia perfect cu un anumit fel de bucate. Nu înzadar în Occident somelierii sunt considerați elita sectorului „Horeca”.

le înscris se atestă faptul că dna (dl) X a audiat cursul deplin de formare profesională la specialitatea „sommelier”, CORM (Codul Ocupațional din RM) 52-23, desfășurat în perioada 20 noiembrie 2013 – 15 februarie 2014 și a promovat cursul de absolvire în anul 2014, luna februarie, ziua 20 cu calificatul de somelier”.

Juriul a fost constituit din specialiști de înaltă calificare: **Victor Bostan** – președintele juriului, director general al grupului de companii „Bostavan”; **Sergiu Nedelea** – membru de onoare al juriului, ambasador al Asociației somelierilor Europei din România; **Valentin**



elevi – 13, fapt dictat de caracterul specific (aproape individual) de formare a noilor specialiști. Volumul didactic de 75 de ore este divizat în 12 module, a căror tematică sugerează conținutul materiei de predare. De exemplu, modulul „Conceptul de somelier” (noțiunea de somelier, istoricul profesiei de somelier etc.); modulul „Viticultură” (conceptul de terroir/podgorie; soiurile de viță de vie; bolile viței de vie); modulul „Enologie” (tehnologia obținerii mustului din struguri; fermentația alcoolică etc.); modulul „Reglementări și legislație vitivinicolă în Moldova și în lume. Tipurile de vin. Controlul calității” (Legislația vitivinicolă în RM, în Franța, clasificarea vinurilor etc.); modulul „Degustarea – metode și tehnici de apreciere senzorială a vinurilor” (principii ale analizei senzoriale – tehnica analizei vizua-

La Școala somelierilor de la FTMIA s-au înscris studenți de la aceeași facultate, care au deja un bagaj de cunoștințe în chimie și microbiologie, necesare în somelieri. Școala funcționează paralel cu studiile de la facultate, după ora 16.00.

Pentru sectorul restaurantelor acești primi somelieri de la FTMIA vor fi ca o binefacere, deoarece „spațiul” dat e aproape gol, iar cererea – extrem de mare.

Pe 20 februarie 2014 Școala de somelieri și-a încheiat cu succes primul ciclu de pregătire. Cei 13 studenți din diferiți ani de la FTMIA au susținut în fața unui juriu specializat un examen constând în aprecierea, servirea și degustarea vinurilor din RM. După examen ei au obținut „Certificatul de calificare profesională”, din care cităm: „Prin prezen-

Amariei – prorector UTM pentru formarea continuă și relații internaționale; **Veaceslav Reșitca** – decan FTMIA; **Anatol Bălănuță** – șeful Catedrei enologie a UTM; **Nicolae Luca** – directorul Școlii de Somelieri din Moldova.

Misiunea acestei școli este bine specificată pe pagina verso a „Certificatului de calificare profesională”: „A promova cultura vinului și a gastronomiei moldovenești atât în țară, cât și peste hotarele ei prin pregătirea specialiștilor de înaltă calificare în domeniul somelieri”.

Scopul școlii: formarea competențelor de somelier pentru sectorul HORECA – o categorie de specialiști noi în ansamblul socioeconomic al republicii, aceștia aducând o notă originală, modernă în domeniul hotel-restaurant-cantină spre folosul realităților noastre de azi.