



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 4.520, DE 2008

(Do Sr. Onyx Lorenzoni)

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier.

DESPACHO:

REVEJO O DESPACHO APOSTO AO PL 4520/2008, PARA DETERMINAR A SUA APENSAÇÃO AO PL-4495/2008.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se Sommelier, para os efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias áreas e marítimas.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de Sommelier os portadores de certificado de habilitação em cursos ministrados por instituições privadas nacionais ou estrangeiras reconhecidas pelo MEC, ou aqueles, que à data de Publicação desta lei, estejam exercendo a profissão há mais de três anos.

Art. 3º São atividades exercidas pelo Sommelier:

- I – participação no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos;
- II – gestão de aprovisionamento e do armazenamento dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;
- III – preparação e execução do serviço de vinhos;
- IV – atendimento e resolução de reclamações de clientes em estabelecimento que servem e comercializam vinhos, aconselhando-os informando-os sobre as características do produto;
- V – ensino nos cursos básicos e avançados de profissionais Sommelier.

Art. 4º O exercício da profissão de Sommelier depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho.

Art. 5º A concessão do registro dar-se-á mediante a apresentação, pelo interessado, dos seguintes documentos, comprovando:

- I – identidade;
- II – estar em dia com as obrigações eleitorais;
- III – quitação do Serviço Militar;
- IV – ter concluído curso inerente à degustação, mantido por entidades competentes.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A profissão de Sommelier é nova no País, como era até recentemente em quase todo o mundo. Nos anos 70, a ocupação somente existia na França e em alguns restaurantes de alta cozinha em Londres e Nova York. Hoje porém, o número de profissionais cresceu bastante, na esteira do aumento do consumo de vinho no País.

O Sommelier é o profissional responsável tanto para a compra do vinho e bebidas em um restaurante ou hotel desde o armazenamento, a carta de vinho, e a indicação aos clientes sobre o que acompanhar o menu, assim tornando seu serviço indispensável a restaurantes e hotéis que queiram manter um padrão de qualidade.

Esse profissional sabe como fazer de qualquer ocasião à mesa um acontecimento inesquecível através da escolha dos vinhos certos para cada prato. É a figura que estampa um serviço de gastronomia de alto nível em um restaurante.

Sala das sessões, 17 de dezembro de 2008.

Deputado ONYX LORENZONI

DEM/RS

FIM DO DOCUMENTO
