

<b>DENOMINAZIONE DELLA FIGURA</b>	<b>TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR</b>
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA</b>	<p>Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.</p> <p>Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.</p>
<b>REFERENZIAZIONE QNQ/EQF</b>	Livello 4
<b>REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007</b>	55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
<b>REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011</b>	5.2.2.3.2. Camerieri di ristorante
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande ADA.19.16.35 - Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.37 - Gestione del servizio di sommellerie ADA.19.16.36 - Allestimento sala e servizi ai tavoli
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE</b>
	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
ADA.19.16.35 - Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.36 - Allestimento sala e servizi ai tavoli	Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela
ADA.19.16.37 - Gestione del servizio di sommellerie ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti
ADA.19.16.37 - Gestione del servizio di sommellerie ADA.19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche
ADA.19.16.35 - Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.36 - Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.19.16.37 - Gestione del servizio di sommellerie	Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
QNQ/EQF – Livello 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore</li> <li>- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> </ul>

COMPETENZA	
Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li> <li>- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li> <li>- Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela</li> <li>- Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar</li> <li>- Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente</li> <li>- Gestire la comanda</li> <li>- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento / erogazione del servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelli organizzativi aziendali; tecniche e strumenti di gestione organizzativa del lavoro</li> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>- Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li> <li>- Tecniche di allestimento e servizio di sala, di catering e banqueting</li> <li>- Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche</li> <li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</li> <li>- Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela</li> <li>- Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar</li> </ul>

COMPETENZA	
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini</li> <li>- Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità</li> <li>- Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</li> <li>- Elementi di impostazione, gestione e rotazione della cantina</li> <li>- Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</li> </ul>

COMPETENZA	
Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare qualità e tipicità del prodotto viticolo e delle bevande alcoliche</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente</li> <li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici del made in Italy</li> <li>- Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting</li> <li>- Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>- Tecniche e strategie per massimizzare la soddisfazione della clientela</li> <li>- Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione</li> <li>- Tecniche di food&amp;beverage cost e di food&amp;beverage price</li> <li>- Criteri di redazione e aggiornamento dei menu e della carta dei vini</li> <li>- Menù a filiera locale</li> <li>- Elementi di enografia locale, nazionale e internazionale</li> <li>- Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio</li> </ul>

**COMPETENZA**

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela</li> <li>- Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini</li> <li>- Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelierie</li> <li>- Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio</li> <li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela</li> <li>- Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di sommelierie</li> <li>- Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy</li> <li>- Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar</li> <li>- Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici</li> <li>- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</li> <li>- Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>- Materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente</li> </ul>