

## Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

 SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale triennale - IeFP triennale

 EQF - 3

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

### Competenze

**Titolo:** Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

#### CONOSCENZE

Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala

Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda

Tecniche di comunicazione

Tecniche di servizio base ed avanzate

Tipologie di servizio banqueting

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale

Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala

Presentare i prodotti ai clienti  
Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale  
Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala  
Presentare i prodotti ai clienti  
Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale  
Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala  
Presentare i prodotti ai clienti

**Titolo: Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Classificazione merceologica delle materie prime  
Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti  
Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate  
Norme igieniche di preparazione degli snack  
Tecniche di presentazione dei piatti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare la linea di preparazione dei prodotti  
Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti  
Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi  
Curare l'abbinamento delle materie prime  
Preparare la linea di preparazione dei prodotti  
Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti  
Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi  
Curare l'abbinamento delle materie prime  
Preparare la linea di preparazione dei prodotti  
Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti  
Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi

Curare l'abbinamento delle materie prime

**Titolo:** Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio  
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime  
Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici  
Tecniche di servizio al tavolo

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar  
Applicare tecniche di servizio al tavolo  
Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar  
Applicare tecniche di servizio al tavolo  
Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar  
Applicare tecniche di servizio al tavolo

**Titolo:** Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo  
Principali terminologie tecniche di settore/processo  
Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo  
Elementi di comunicazione professionale  
Tecniche di pianificazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro  
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro  
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

**Titolo: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso**

## Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Metodi e tecniche di approntamento/avvio

Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore

Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore

Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

**Titolo: 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**

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore  
Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore  
Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore  
Nozioni di primo soccorso  
Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza  
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza  
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore  
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore  
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

**Titolo: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar  
Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti  
Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti  
Normativa inerente la conservazione degli alimenti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo  
Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti  
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati  
Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo  
Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti  
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati

Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo

Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti

Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati

### Codici ISTAT CP2021 associati

| <b>Codice</b> | <b>Titolo</b>   |
|---------------|---|
| 5.2.2.1.0     | Cuochi in alberghi e ristoranti   |
| 5.2.2.2.1     | Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva                                    |
| 5.2.2.2.2     | Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati |
| 8.1.4.2.0     | Personale non qualificato nei servizi di ristorazione   |
| 5.2.2.4.0     | Baristi e professioni assimilate  |
| 5.2.2.3.2     | Camerieri di ristorante   |
| 5.2.2.2.3     | Addetti al banco nei servizi di ristorazione  |

### Codici ISTAT ATECO associati

| <b>Codice Ateco</b> | <b>Titolo Ateco</b>                        |
|---------------------|--|
| 56.10.30            | Gelaterie e pasticcerie                    |
| 56.10.50            | Ristorazione su treni e navi               |
| 56.21.00            | Catering per eventi, banqueting            |
| 56.29.10            | Mense                                      |
| 56.29.20            | Catering continuativo su base contrattuale |
| 56.30.00            | Bar e altri esercizi simili senza cucina   |



| <b>Codice Ateco</b> | <b>Titolo Ateco</b>               |
|---------------------|-----------------------------------|
| 56.10.11            | Ristorazione con somministrazione |
| 55.20.30            | Rifugi di montagna                |
| 55.10.00            | Alberghi                          |

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved