

Tecnico dei servizi di sala bar

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale quadriennale - IeFP
quadriennale

 EQF - 4

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala

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

ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie

Competenze

Titolo: 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

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: Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Modelli organizzativi aziendali; tecniche e strumenti di gestione organizzativa del lavoro

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento

Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

Tecniche di allestimento e servizio di sala, di catering e banqueting

Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche

Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti

Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela

Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela

Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar

Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente

Gestire la comanda

Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento / erogazione del servizio

Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela

Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar

Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente

Gestire la comanda

Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post

evento / erogazione del servizio

Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela

Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar

Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente

Gestire la comanda

Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento / erogazione del servizio

Titolo: Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini

Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali

Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze

Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità

Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche

Elementi di impostazione, gestione e rotazione della cantina

Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy

Applicare tecniche di valutazione delle offerte

Applicare procedure di gestione degli ordini

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze

Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche

Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy

Applicare tecniche di valutazione delle offerte

Applicare procedure di gestione degli ordini

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze

Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche

Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy

Applicare tecniche di valutazione delle offerte

Applicare procedure di gestione degli ordini

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze

Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche

Titolo: Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

Tecniche e strategie per massimizzare la soddisfazione della clientela

Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione

Tecniche di food&beverage cost e di food&beverage price
Criteri di redazione e aggiornamento dei menu e della carta dei vini
Menù a filiera locale
Elementi di enografia locale, nazionale e internazionale
Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Verificare qualità e tipicità del prodotto viticolo e delle bevande alcoliche
Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente
Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy
Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting
Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità
Verificare qualità e tipicità del prodotto viticolo e delle bevande alcoliche
Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente
Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy
Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting
Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità
Verificare qualità e tipicità del prodotto viticolo e delle bevande alcoliche
Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente
Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy
Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting
Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di sommellerie

Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy

Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar

Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti

Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

Materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela

Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini

Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommellerie

Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio

Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela

Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande

Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela

Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini

Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommellerie

Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio

Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela

Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande

Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela

Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini

Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommellerie

Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio

Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela

Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande

Codice	Titolo
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
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
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 2024 INAPP | All Rights Reserved