

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Marche	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Calabria	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	1		X	
Barista/Barman	Sardegna	1	X		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Campania	0			
Tecniche di miscelazione innovative	Piemonte	0			
BARKEEPER	Provincia autonoma di Bolzano	0			
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	0			

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

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala	Basilicata	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio	3	X	X	X
Maître	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi sala-banqueting	Molise	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di sala - Maître	Sardegna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA	Veneto	3	X	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore al servizio sala	Lazio	1			X
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia	1			X
Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare	Piemonte	1		X	
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana	2		X	X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Sezione in aggiornamento					
ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli					

Tabelle di equivalenza AdA

CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Operatore al servizio sala	Lazio
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala	Basilicata	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala - cameriere	Calabria	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Cameriere	Liguria	3	X	X	X
Operatore del servizio sala	Marche	3	X	X	X
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	1	X		
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

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

Tabelle di equivalenza AdA

GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia
Sommelier	Liguria
SOMMELIER	Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
SOMMELIER	Abruzzo	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)	Calabria	3	X	X	X
Sommelier	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Sommelier	Liguria	3	X	X	X
SOMMELIER	Lombardia	3	X	X	X
Sommelier	Sardegna	3	X	X	X
Sommelier	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
SOMMELIER	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	1		X	
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Sezione in aggiornamento					

Competenze

Titolo: SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE

Descrizione: In base alle richieste del cliente e nel rispetto delle norme igienico sanitario vigenti, servire piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, conseguendo un elevato grado di soddisfazione dei clienti.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

Preparazione di cocktail e long drink
Preparazione di prodotti di caffetteria
Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Attività dell' AdA ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli associate:

Risultato atteso:RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela
Servizio ai tavoli di cibi e bevande

CONOSCENZE

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
I servizi particolari e le modalità operative
Regole operative per lo sbarazzo e rimpiazzo
Tecniche e atteggiamenti adeguati al servizio
Le lavorazioni davanti al cliente
Normativa di somministrazione alcolici
Regole di servizio delle bevande
Stili e modalità di servizio delle vivande
Strumenti per il servizio di sala e di bar
Organizzazione e funzionamento del reparto sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Servire in sala utilizzando lo stile adeguato
Utilizzare adeguati stili comportamentali
Sbarazzare correttamente i coperti o carrelli
Eseguire correttamente il rimpiazzo dei coperti
Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala
Eseguire servizi particolari in sala
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Utilizzare correttamente gli strumenti in dotazione
Servire al bar utilizzando lo stile adeguato

Descrizione: Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme di igienico sanitarie vigenti, provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

Preparazione di cocktail e long drink

Preparazione di prodotti di caffetteria

Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi

Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

Criteri di scelta della tipologia di pane

Criteri di abbinamento materie prime

Norme igieniche di preparazione e conservazione

Tecniche di decorazione di piatti e vassoi

Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti

Classificazione merceologica delle materie prime

Organizzazione e funzionamento del reparto sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro

Curare l'abbinamento delle materie prime

Decorare il piatto e/o vassoio
Preparare piatti veloci caldi e freddi
Preparare crepes classiche e decorate
Preparare tramezzini
Preparare toast classici e club sandwich
Preparare panini caldi e freddi
Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti
Preparare la linea di preparazione dei prodotti
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo

Titolo: ALLESTIMENTO DELLA SALA

Descrizione: A seconda della tipologia di locale, evento e/o del servizio specifico da realizzare, predisporre la sala e la mise en place, secondo criteri di funzionalità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature e coordinando tutti gli interventi in funzione della soddisfazione finale del cliente.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli associate:

Risultato atteso:RA1: Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela

Predisposizione degli ordinativi

Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

Allestimento sale e vetrine

Pulizia e riassetto della sala

CONOSCENZE

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

Tipologie di servizio banqueting

Tecniche di intaglio per allestimento di centri tavola
Tecniche di decorazione sala e tavoli
Criteri e regole di allestimento di buffet
Tecniche di allestimento del buffet
Tecniche e tipologie di mise en place di sala
Norme di igiene e sanificazione di spazi e attrezzature
Organizzazione e funzionamento del reparto sala
Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione
Predisporre composizioni per decorazioni
Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento
Disporre tavoli e sedie in funzione dell'evento
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
Organizzare l'office in funzione del servizio

Titolo: RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI

Descrizione: A seconda delle specifiche richieste e necessità, mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA1: Condurre il personale dei servizi di sala, nel rispetto delle indicazioni ricevute, coordinandosi con la cucina e assicurando l'accoglienza e la soddisfazione della clientela

Accoglienza clienti

Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande

Risultato atteso:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni
Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta
Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande
Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

Attività dell' AdA ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli associate:

Risultato atteso:RA1: Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela
Predisposizione degli ordinativi
Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie associate:

Risultato atteso:RA2: Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici
Abbinamento enogastronomico
Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

CONOSCENZE

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro
Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente
Le operazioni di incassi e pagamento
Tecniche di gestione dei reclami e degli imprevisti
Regole di presentazione del conto
Presentazione prodotti e compilazione comanda
Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
L'accoglienza: situazioni e modalità operative
Il piano di prenotazione: formulazione ed utilizzo
Norme e stili di comportamento con il cliente
Le tipologie di clientela
Tecniche di comunicazione

Organizzazione e funzionamento del reparto sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Rapportarsi con i clienti con stile adeguato
Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela
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
Gestire operazioni di incasso diretto e indiretto
Gestire imprevisti e reclami
Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Presentare il conto fornendo spiegazioni
Raccogliere la comanda in forma cartacea
Raccogliere la comanda in forma informatizzata

Titolo: PREPARAZIONE DI BEVANDE E COPPE GELATO

Descrizione: A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, seguendo le ricette, la procedura di realizzazione e nel rispetto delle norme igienico sanitario, provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici
Preparazione di cocktail e long drink
Preparazione di prodotti di caffetteria
Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti

alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Normativa sulla somministrazione di alcolici

Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati

Classificazione IBA dei cocktails

Tecniche di miscelazione delle bevande

Tecniche di spillatura della birra

Criteri di scelta dei bicchieri di servizio

Tecniche di guarnizione e decorazione

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

Tipologie di locali e relative bevande

Classificazione merceologica delle bevande

Organizzazione e funzionamento del reparto sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Approntare il vassoio di servizio

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro

Preparare le bevande miscelate (cocktail)

Preparare le bevande energizzanti

Preparare le coppe gelato da servire al tavolo

Preparare le bevande semplici (non miscelate)

Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti

Preparare le bevande di caffetteria

Predisporre la linea di preparazione delle bevande

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo

Titolo: COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA

Descrizione: A seconda del contesto di riferimento, coordinare il lavoro del personale impiegato in sala organizzandone compiti e funzioni, monitorare approvvigionamenti e mise en place della sala, rapportarsi costantemente con il personale di cucina, il tutto mettendo in atto strategie per la soddisfazione e

la fidelizzazione del cliente.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari

Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA1: Condurre il personale dei servizi di sala, nel rispetto delle indicazioni ricevute, coordinandosi con la cucina e assicurando l'accoglienza e la soddisfazione della clientela

Accoglienza clienti

Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande

Risultato atteso:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni

Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Criteri e procedure per la gestione delle risorse umane

Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

Terminologia tecnica in almeno due lingue straniere

La mise en place di sala-bar

Criteri per la gestione delle prenotazioni

Criteri per illustrazione dell'offerta gastronomica

Elementi di contabilità aziendale e di gestione di offerte/ordini

Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali

Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio delle scorte e giacenza

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro

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

Ruoli e compiti del personale di sala-bar

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
La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.
Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

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

Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni del cliente

Applicare tecniche di valutazione delle offerte

Applicare procedure di gestione degli ordini

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento

Gestire le prenotazioni

Illustrare l'offerta del giorno applicando tecniche di vendita

Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi di sala e bar

Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare anomalie/problematiche e segnalare non conformità di servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Valutare le esigenze di servizio verificando giacenze e scadenze

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

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
55.20.30	Rifugi di montagna
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
55.10.00	Alberghi
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.29.10	Mense

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved