Tecnico dei servizi sala-banqueting

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Molise

AdA associate alla Qualificazione

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
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	
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	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

Competenze

Titolo: Gestione flussi distributivi

Descrizione: Servizio di distribuzione pasti e bevande realizzato secondo criteri di efficienza ed efficacia

Obiettivo: Coordinamento delle attività di distribuzione pasti e bevande, organizzazione delle modalità di ricezione/trasmissione delle ordinazioni e controllo delle fasi di pulizia e riassetto tavoli

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione dei dati.
Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità
Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio
Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande
Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate

Titolo: Accoglienza cliente e customer satisfaction

Descrizione: Clienti seguiti in tutte le fasi del processo e soddisfatti del servizio erogato

Obiettivo: Organizzazione del servizio di raccolta delle prenotazioni, ricezione e collocazione ai tavoli dei clienti, illustrazione menù, lista bar, carta dei vini e registrazione e risoluzione reclami

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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 delll'offerta gastronomica e della carta delle bevande
Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche
Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese e all'inglese
Caratteristiche merceologiche degli alimenti
Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo/vino
Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni
Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela
Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta
Riscontrare il grado di soddisfazione del cliente ed individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio

Titolo: Progettazione eventi banqueting

Descrizione: Modalità di erogazione del servizio funzionali all'ottimale realizzazione dello stesso

Obiettivo: Elaborazione della tipologia di intervento da approntare, budgeting dell'evento e programmazione dell'evento

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative
Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento
Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento
Esaminare i costi complessivi dell'evento - food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi
Valutare la tipologia di menu, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare
Scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare

Titolo: Configurazione ed ambientazione spazi

Descrizione: Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Obiettivo: Organizzazione degli spazi, cura dell'ambientazione e degli allestimenti ed assetto e dotazione dei tavoli e dei banchetti

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

CONOSCENZE

Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala
Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento
Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi
Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti
Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento
Prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla localizzazione prescelta

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
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