

## Operatore al servizio sala

 SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Lazio

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

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
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala	Basilicata	3	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		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	
<b>Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA</b>					
Sezione in aggiornamento					
ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli					
<b>Tabelle di equivalenza AdA</b>					
<b>Operatore al servizio sala</b>					
Lazio					
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE					
Lombardia					
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR					
Piemonte					
Addetto ai servizi di sala e banco bar					
<b>Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA</b>					

## Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	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
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	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		
SERVIZIO SPECIALISTICO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ESEGUIRE L'ALLESTIMENTO E IL RIASSETTO DELLA SALA	Friuli Venezia Giulia	1			X
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	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

## Competenze

**Titolo:** Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro

**Obiettivo:** Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi di sanificazione applicati e garantiti

### Attività associate alla Competenza

#### CONOSCENZE

Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina

Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni

Principi di igiene e cura della persona

Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti

Lavare e sanificare l'area di lavoro

Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti

**Titolo:** Gestione della relazione con i clienti dell'esercizio

**Obiettivo:** Comunicazione corretta ed efficace

### Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Competenza linguistica al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue, inclusi i termini tecnici di settore, per la lingua inglese e/o altra lingua straniera

Modelli teorici di comunicazione

Principi di psicologia della comunicazione e della vendita

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità ed alla cortesia

Consigliare ed informare i clienti, in modo chiaro e completo, al fine di orientarli, a seconda dei loro gusti e preferenze, a quanto presente nell'offerta dell'esercizio ricettivo

Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, rivolti alla valorizzazione dei prodotti proposti

Accogliere e comunicare con il cliente, in lingua italiana ed in lingua straniera

**Titolo:** Realizzazione del servizio al tavolo

**Obiettivo:** Servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti

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: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

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

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti e caratteristiche delle principali tipologie di vini

Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento

Principali componenti di servizio nella sala ristorante

Tecniche di organizzazione del servizio in sala

Tecniche di preparazione e servizi delle bevande

Tecniche di servizio al tavolo (porzionatura, filettatura, mescita, etc.)

Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

Regole di galateo

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio

Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala

Applicare le tecniche di servizio ai tavoli: illustrazione dell'offerta gastronomica, raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e delle bevande, riassetto dei tavoli

**Titolo: Realizzazione della mise en place del servizio in sala**

**Obiettivo: Allestimento della sala funzionale al servizio da realizzare, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto**

## 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: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

Tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon)

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala

Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli

Tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori).

Terminologia tecnica di settore

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere accessori ed eventuali decorazioni adeguati al servizio da realizzare e disporle in modo funzionale ed esteticamente gradevole

Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante, in rapporto a tipologia di struttura ed eventi

Individuare il tovagliato adeguato al servizio da realizzare e disporlo in modo corretto

Scegliere le stoviglie, i bicchieri e le posate adeguati al servizio da realizzare ed apparecchiare la tavola in modo corretto

## Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
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>
56.10.50	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

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