

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

Operatore al servizio bar (barista/barman)

SETTORE 23. Servizi turistici REPERTORIO - Lazio

AdA associate alla Qualificazione

	ĺΠΔ	23	Λ1	٥5	(ev	ΔΠΔ	10	13	33	۱ ـ	Preparazio	nne	Ы	snack	۵	hevande
″-	VUA.	ZD.	UI.	.UD	I E X	AUA	. 19	. до	.oo	, -	riebaiaziu	ше	ui-	SHack	e	Devanue

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

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA



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

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

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



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		Х	Χ
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		Х	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	Χ
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		Х	
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	Х		



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

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

Princìpi 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: Preparazione e servizio di prodotti di caffetteria e snack

Obiettivo: Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

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

CONOSCENZE

Caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande

Principali componenti di servizio nel bar

Tecniche di preparazione di piatti freddi, piatti pronti surgelati/precotti

Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria

Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer Principali tecnologie e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative

Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti



ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere le attrezzature, i bicchieri e le tazze in relazione alle bevande da servire

Realizzare e servire snack e piatti pronti

Accogliere il cliente

Applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande e degli snack

Monitorare le scorte

Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura

Titolo: Preparazione e servizio di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink

Obiettivo: Alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

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

CONOSCENZE

Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali Tecniche di spillatura della birra



Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink

Tecniche di degustazione del cocktail

Tecniche di miscelazione avanzata

Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner, a tutte le ore

Abbinamenti bicchieri e bevande

Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink Tecniche e le regole della mescita

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare e servire cocktail e long drink, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio

Accogliere il cliente

Monitorare le scorte

Servire alcolici e super-alcolici, seguendo le regole di mescita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo	
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate	

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



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

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved