

Operatore al servizio bar (barista/barman)

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Lazio

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
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
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARISTA-BARMAN	Lombardia	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
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Barista	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	
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 AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore del servizio bar	Marche	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	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		
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			

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
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: 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

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

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

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

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 miscita 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
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
56.11.21	Attività di gelaterie con servizio al tavolo
56.11.22	Attività di gelaterie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.23	Attività di pasticcerie con servizio al tavolo
56.11.24	Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto
56.11.93	Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto
56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.22.02	Altri servizi di ristorazione
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto
74.99.41	Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier
74.99.42	Attività di consulenza in gastronomia

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved