

## Tecnico della gestione di struttura di ristorazione

### SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Marche

#### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

#### Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione

Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione

Sardegna

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

#### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X
<b>Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA</b>						
<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
ANALISI DEI COSTI PRODUTTIVI DEL SERVIZIO DI RICETTIVITÀ	Friuli Venezia Giulia	1		X		
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1			X	
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	X	
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1		X		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA						

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

## Competenze

**Titolo:** Programmazione delle attività lavorative e coordinamento del personale

**Descrizione:** Programmare e coordinare le attività e i flussi di lavoro ed il personale sulla base delle esigenze di servizio e dei carichi di lavoro, curando

## la turnazione e fronteggiando i picchi di lavoro e le assenze

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione

Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

### CONOSCENZE

Tecniche di valutazione e selezione del personale

Principi di contrattualistica e diritto del lavoro

Normativa di riferimento

Lingua/e straniera/e e terminologia specifica in relazione al contesto di riferimento

Principali strumenti informatici e gestionali e loro funzioni per coordinare il personale e le attività della struttura

Tecniche di gestione del personale

Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso

Principi di organizzazione e gestione aziendale

Caratteristiche strutturali e funzionali della struttura e relativa organizzazione dei reparti

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare modalità di coordinamento del lavoro e dei ruoli operativi, secondo le necessità ed i carichi di lavoro

Verificare che l'esecuzione dei compiti affidati al personale avvenga secondo le indicazioni fornite e i tempi previsti

Definire, in base ai picchi di lavoro e alla stagione, il bisogno quali-quantitativo di personale da inserire nella struttura

Interagire con il personale della struttura al fine di verificare le rispettive disponibilità ed eventuali preferenze in termini di ferie, giorni di riposo, ecc...

Coordinare le attività lavorative e il personale di tutti i reparti della struttura, secondo le necessità ed i carichi di lavoro

Stabilire le mansioni e i carichi di lavoro del personale

Gestire con rapidità eventuali imprevisti/assenze del personale, provvedendo

alla loro sostituzione momentanea e all'eventuale ri-programmazione delle attività

### **Titolo: Analisi del mercato e definizione dell'offerta dei servizi di ristorazione**

**Descrizione:** Analizzare il mercato di riferimento e definire l'offerta, i prezzi e le attività/iniziative per la promozione dei servizi/prodotti offerti

### **Attività associate alla Competenza**

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività

Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

### **CONOSCENZE**

Elementi di cultura gastronomica

Tecniche di analisi dei costi e definizione di prezzi per calcolare i costi dei singoli servizi di ristorazione

Caratteristiche e peculiarità del territorio di riferimento

Tipologie e funzioni dei principali strumenti e canali di promozione dedicati ai servizi di ristorazione

Principali tecniche di analisi del mercato di riferimento per definire un'offerta dei servizi di ristorazione più competitiva

Elementi di marketing turistico e territoriale

### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

Interpretare e valutare i bisogni dell'utenza target di riferimento

Confrontarsi con i competitors e le loro tariffe di vendita

Definire i prezzi dei diversi servizi di ristorazione offerti dalla struttura

Promuovere, attraverso i diversi strumenti cartacei e tecnologici, l'offerta strutturata dei servizi di ristorazione  
Realizzare attività di studio e di analisi del mercato e della concorrenza per strutturare offerte competitive

**Titolo:** Gestione degli approvvigionamenti e dei rapporti con i fornitori ed organizzazione delle attività di manutenzione di attrezzature della struttura

**Descrizione:** Identificare i fabbisogni e le esigenze per il corretto funzionamento della struttura recettiva individuando il materiale, le attrezzature e gli strumenti necessari nonché gli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria da effettuare, selezionand

#### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate  
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione  
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

#### CONOSCENZE

Tecniche e modalità di conservazione dei materiali ed attrezzature presenti nella struttura

Tipologie e caratteristiche dei principali fornitori, locali, nazionali ed esteri, di beni e servizi per strutture ristorative-ricettive

Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria della struttura

Elementi di approvvigionamento e gestione degli acquisti

Funzionamento delle attrezzature e degli strumenti della struttura ricettiva

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria della struttura

Valutare l'erogazione dei diversi servizi concordati, monitorando le procedure e modalità di sviluppo e il relativo livello di soddisfazione della clientela  
Adottare criteri di selezione dei fornitori di beni e servizi per attività ristorative e ricettive, valutando anche il rapporto qualità-costo dei prodotti/servizi offerti, le tempistiche, l'affidabilità e professionalità  
Gestire i rapporti con i diversi fornitori provvedendo a comunicare, secondo le modalità concordate, gli ordini/le richieste ed eventuali solleciti per il rifornimento/erogazione  
Comunicare con il cliente, anche in lingua straniera

**Titolo:** Gestione della sicurezza per attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere

**Descrizione:** Individuare e valutare i fattori generici e specifici di rischio connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, acquisendo informazioni aggiornate e promuovendo atteggiamenti consapevoli e collaborativi per il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza in azienda

#### Attività associate alla Competenza

#### CONOSCENZE

Aggiornamenti periodici con riferimento ai rischi specifici e con particolare riguardo al settore produttivo aziendale, alle novità normative, alle innovazioni nelle misure di prevenzione

Conoscenze specifiche in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro: principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi; definizione e individuazione dei fattori di rischio; valutazione dei rischi; individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione; tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori; Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei DPI

Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla propria mansione (ad es.: derivanti da: - condizioni ergonomiche sfavorevoli, esecuzioni ripetitive, disagio ambientale, stress relazionale, ecc.; - eccessivo carico di lavoro, scarsa autonomia , risorse disponibili insufficienti, conflitti e comportamenti negativi, posizione nella

organizzazione non gratificante ed insufficiente gestione del cambiamento, ecc.; - caratteristiche ambientali ed ergonomiche del posto di lavoro, effetti oculo visivi e muscolo scheletrici, ripetitività nel contenuto del lavoro, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso  
Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza)  
Uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Adoperarsi direttamente per eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno dell'ente/azienda

Operare utilizzando in modo adeguato e secondo le prescrizioni, attrezzature e materiali

Prendere parte ai programmi formativi e di addestramento prescritti dalla normativa vigente e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari presso il medico competente

Identificare e valutare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti o emergenze secondo le procedure previste

Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza la attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere

Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro

Adoperarsi direttamente per eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno dell'ente/azienda

Operare utilizzando in modo adeguato e secondo le prescrizioni, attrezzature e materiali

Prendere parte ai programmi formativi e di addestramento prescritti dalla normativa vigente e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari presso il medico competente

Identificare e valutare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti o emergenze secondo le procedure previste

Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza la attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere

Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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
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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
---------------------	---------------------

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