

Operatore del servizio bar

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

REPERTORIO - Marche

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

| | |
|--|--------------------------|
| TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR | Friuli Venezia Giulia |
| Operatore al servizio bar (barista/barman) | Lazio |
| Barista/Barman | Liguria |
| BARISTA-BARMAN | Lombardia |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR | Piemonte |
| 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 |
| TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| Barista/Barman | Liguria | 3 | X | X | X |
| BARISTA-BARMAN | Lombardia | 3 | X | X | X |
| Operatore del servizio bar | Marche | 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 |
| Barista | Valle d'Aosta | 3 | X | X | X |
| Operatore dei servizi di sala e bar | 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 | |

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

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|-------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| 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 | | | |
| 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: Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità

Descrizione: Eseguire lavorazioni con macchinari o attrezzature di semplice usabilità tenendo conto dei fattori generici e specifici di rischio connessi, e di conseguenza adottare comportamenti ed usare dispositivi adeguati a prevenire pericoli fisici e danni alla salute

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

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)
Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla mansione (ad es. derivanti da lavori per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso
Uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro
Identificare fattori di rischio generali e connessi alle lavorazioni con macchinari o attrezzature a basso rischio, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti od emergenze secondo le procedure previste;
Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le lavorazioni con attrezzature o strumenti a basso rischio (per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.);
Utilizzare in modo adeguato e secondo le prescrizioni, le attrezzature e i macchinari da lavoro, le sostanze tossiche, i mezzi di movimentazione e trasporto e i dispositivi di sicurezza e quelli di protezione individuale

Titolo: Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo

Descrizione: Effettuare le attività di pulizia e igienizzazione dei luoghi di lavoro, sulla base delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti, provvedendo alla pulizia e al riordino delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili e utilizzando corre

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili da lavoro

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Caratteristiche e modalità di impiego dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili utilizzati

Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia, di igiene personale e di riordino degli spazi di lavoro

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi di lavoro)

Titolo: Accoglienza e gestione del cliente

Descrizione: Gestire la relazione con il cliente accogliendolo ed assistendolo/consigliandolo nella fase di formulazione dell'ordine, di consumazione dell'ordinazione e nella fase del pagamento

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Listino prezzi dei prodotti inseriti in menù e fuori menù
Caratteristiche e funzioni dei principali strumenti per la gestione delle operazioni di incasso
Principali tecniche di accoglienza del cliente all'interno di strutture ristorative-ricettive
Composizione delle diverse pietanze ed ingredienti
Principi di psicologia del cliente

ABILITÀ/CAPACITÀ

Fornire indicazioni sulla modalità di incasso della consumazione e provvedere all'eventuale transazione ed al rilascio della documentazione fiscale
Assistere il cliente nella scelta delle pietanze e bevande, fornendo informazioni sul menù, suggerendo abbinamenti e proponendo anche soluzioni alternative
Assicurarsi che le pietanze siano state di piacimento del cliente e corrispondenti alle richieste ed aspettative
Accogliere il cliente, con professionalità, all'interno del locale facendolo sentire a proprio agio

Titolo: Preparazione di snack e bevande

Descrizione: Preparare snack e piatti semplici, bevande fredde e calde, secondo le ricette, valutando gli abbinamenti da proporre al cliente

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

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, provenienza, deperibilità delle materie prime e dei prodotti per la preparazione di snack e bevande

Tecniche di miscelazione e dosaggio degli ingredienti e aromi per la preparazione dei cocktail

Elementi di gastronomia e di enologia

Tipologie, caratteristiche e composizione dei diversi cocktail (alcolici e non alcolici)

Principali tipologie di strumenti ed attrezzature per la preparazione e la guarnizione di snack e bevande

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Tipologie e modalità di preparazione di snack

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare i cocktail (alcolici e analcolici) abbinando, dosando gli ingredienti e gli aromi e miscelando secondo ricetta

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Utilizzare gli strumenti e le attrezzature più idonee a seconda delle preparazioni da realizzare

Preparare caffè, cappuccini e bevande calde e fredde, utilizzando le specifiche macchine e servendo le consumazioni nelle tazze/bicchieri adeguati

Preparare e decorare gli snack e piatti veloci, adottando le diverse tecniche di guarnizione

Provvedere alla preparazione dei diversi snack, piatti semplici, stuzzicchini e piccola pasticceria, utilizzando gli specifici strumenti e seguendo le relative ricette

Titolo: Servizio al bancone e/o al tavolo

Descrizione: Somministrare al banco e/o al tavolo il prodotto sulla base dell'ordinativo, scegliendo ed utilizzando l'attrezzatura ed i bicchieri adeguati alla tipologia di consumazione

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

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

Principali tipologie di prodotti di caffetteria, bevande ed alcolici
Tipologie di prodotti da bar e caffetteria
Tecniche di servizio al banco
Principali tecniche e modalità di servizio ai tavoli e al bancone
Tipologie di snack e piatti semplici
Principali strumenti e loro funzioni per effettuare le operazioni di incasso
Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme
Metodi e strumenti, cartacei e informatici, per la redazione e l'inoltro della comanda

ABILITÀ/CAPACITÀ

Conoscere i prezzi dei prodotti da bar e di caffetteria ed informare il cliente sull'eventuale prezzo aggiuntivo per il servizio al tavolo
Servire le bevande ed i cocktail nelle tazze o bicchieri adeguati alla tipologia di consumazione
Effettuare operazioni di incasso
Gestire e risolvere eventuali reclami relativi al servizio
Presentare il conto
Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
Raccogliere le richieste del cliente e predisporre la comanda con l'impiego di strumenti cartacei e/o elettronici
Provvedere a servire al banco e/o al tavolo la bevanda o snack, secondo le richieste del cliente e le modalità previste

Titolo: Gestione dell'approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime e prodotti da bar e caffetteria

Descrizione: Gestire gli ordinativi di materie prime necessarie per il bar, sulla base del fabbisogno rilevato, selezionando i fornitori e gestire lo stoccaggio e la conservazione delle stesse

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

CONOSCENZE

Principali tipologie di prodotti di caffetteria, bevande ed alcolici

Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Elementi di approvvigionamento e gestione degli acquisti

Modalità, tecniche e attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande

Caratteristiche, provenienza, deperibilità dei prodotti da bar e caffetteria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Pianificare gli ordini per il rifornimento, assicurando la disponibilità quotidiana delle materie prime

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

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

Controllare le materie prime in ingresso, verificare scadenze e standard di qualità

Provvedere ad immagazzinare e conservare, secondo le procedure previste ed in luoghi adeguati, le materie prime e i semilavorati per prodotti da bar e caffetteria

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 |
| 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