

Operatore del servizio sala

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Marche

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico della produzione pasti - cuoco

Lazio

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X
Cuoco	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X		
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	2	X	X		
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	X			
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1	X			
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
Cuoco	Marche	3	X	X	X	
Aiuto Cuoco	Marche	3	X	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	2		X		X
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
ALLESTIMENTO DELLE PIETANZE IN BASE AL TIPO DI SERVIZIO	Friuli Venezia Giulia	0				
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
Operatore del servizio bar	Marche	0				
Pizzaiolo	Marche	0				
Operatore del servizio sala	Marche	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	0				
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	0				
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	0				

ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio sala

Lazio

CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE

Lombardia

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
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 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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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		
ESEGUIRE L'ALLESTIMENTO E IL RIASETTO 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		
SERVIZIO SPECIALISTICO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

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

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

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)

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)

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

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.);

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

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

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

Titolo: Preparazione della sala e riassetto dei tavoli

Descrizione: Preparare la sala predisponendo gli allestimenti e l'attrezzatura necessaria (posateria, piatti, bicchieri, ecc.), verificando lo stato e le condizioni igieniche dei locali e degli arredi ed effettuare il riassetto dei tavoli al termine della consumazione.

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

Caratteristiche e modalità d'impiego dell'arredo dei tavoli (tovaglie, tovaglioli, ecc..)

Schema di predisposizione dei tavoli nella sala ristorante

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.)

Tecniche di allestimento e riassetto della sala ristorante
Tecniche di mise en place dei tavoli

ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere alle operazioni di riassetto della sala ristorante al termine della consumazione dei pasti da parte della clientela
Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
Provvedere ad apparecchiare i tavoli, secondo gli standard definiti, utilizzando l'attrezzatura adeguata al contesto (piatti, bicchieri, tovaglie, ecc..)
Allestire la sala ristorante, secondo le indicazioni ricevute, verificandone lo stato di igiene e pulizia degli ambiente ed arredi

Titolo: Servizio ai tavoli di cibi e bevande

Descrizione: Effettuare il servizio ai tavoli delle pietanze, sulla base delle ordinazioni raccolte e delle uscite dalla cucina, adottando le misure per garantire le condizioni di igiene previste dalla normativa, e verificare le eventuali ulteriori esigenze del client

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:RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela
Servizio ai tavoli di cibi e bevande

CONOSCENZE

Tempi di attesa per la consumazione delle pietanze ordinate
Principali tecniche e modalità di servizio ai tavoli e al bancone
Caratteristiche degli strumenti e attrezzature per il servizio ai tavoli
Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme
Composizione del menù del ristorante
Caratteristiche ed ingredienti dei piatti
Lingua/e straniera/e e terminologia specifica in relazione al contesto di riferimento

Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare le regole di bon ton e di servizio ai tavoli

Gestire eventuali situazioni di disagio e di reclamo riferite al servizio e alle pietanze

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Provvedere al servizio al tavolo delle pietanze ordinate, verificandone la corretta uscita dalla cucina

Posizionare sul tavolo, secondo le modalità previste, gli strumenti adeguati al consumo della pietanza e/o bevanda ordinata (ad es. ballon, calice, coltello da pesce, piatto per gusci, ecc..)

Titolo: Raccolta delle ordinazioni

Descrizione: Raccogliere le ordinazioni dai clienti e predisporli per l'invio alla cucina

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: 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

CONOSCENZE

Criteri per la gestione delle prenotazioni tavoli

Composizione del menù del ristorante

Caratteristiche ed ingredienti dei piatti

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

Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso

Metodi e strumenti, cartacei e informatici, per la redazione e l'inoltro della

comanda

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare modalità comunicative diverse, anche in relazione alla lingua da utilizzare, a seconda del destinatario della comunicazione

Presentare il menù ai clienti consigliando anche le specialità del ristorante e proponendo i piatti fuori lista

Raccogliere le richieste del cliente e predisporre la comanda con l'impiego di strumenti cartacei e/o elettronici

Trasferire la comanda alla cucina e comunicare al cuoco eventuali intolleranze ed allergie dei clienti

Fornire, su richiesta dei clienti, le informazioni sulla composizione dei piatti, indicando gli ingredienti impiegati nella preparazione

Prestare attenzione alle intolleranze ed allergie evidenziate dai clienti al fine di suggerire i piatti adeguati alla loro dieta

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

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
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
55.10.00	Servizi di alloggio di alberghi e simili
55.20.20	Rifugi e baite di montagna

