

### Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

# Operatore del servizio sala

SETTORE 23. <u>Servizi turistici</u>
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

CUOCO	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio
Operatore di cucina	Sardegna

# 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	Х	Х	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	Χ	Χ	Χ	X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	Χ	Х	Х	Х
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	Χ	Χ	Χ	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	Χ	Х	Х	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Х	Х	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	Х	X	Χ	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Χ	Χ	Х	X
CHEF	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
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	Х	Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Aiuto Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	Х	Х	X	Х
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	Х	Х	Х	X
Cuoco	Valle d'Aosta	4	Χ	Χ	Χ	Χ
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	Х	Х	Х	Χ

# Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				Χ
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				Χ
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			Χ	Χ
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		Х		Х



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Х
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	Χ	Χ		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	Χ			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	Χ			Χ
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			
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Pizzaiolo	Marche	1				Χ
Operatore della ristorazione	Molise	3	Χ	Χ		Х
Pizzaiolo	Piemonte	2	Χ			X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	Χ	Χ		Х
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		Х		
Tecnico di cucina	Puglia	2		Χ	Χ	
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	Х			Х
Operatore di cucina	Sardegna	2	Х			Χ
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	Χ	Χ		Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	Χ			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	Х			Х



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	Х		Χ

# Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

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

# Tabelle di equivalenza AdA

CAMERIERE DI SALA E BAR

Friuli Venezia Giulia



Operatore al servizio sala	Lazio
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna

# Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

# Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAîTRE)	Abruzzo	3	Χ	Χ	Χ
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	Χ	Χ	Х
Operatore del servizio di sala	Basilicata	3	X	Χ	X
Operatore del servizio di sala - cameriere	Calabria	3	Χ	Χ	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	3	Χ	Χ	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	Χ	X	Х
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	3	Х	Х	Х
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	Х	Χ	Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	Χ	Χ	Χ
Cameriere	Liguria	3	Χ	Χ	Χ
Operatore del servizio sala	Marche	3	Χ	X	X
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	Χ	Χ	Χ
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	3	Χ	Χ	Χ
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Χ
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA	Veneto	3	Χ	Χ	Χ

# Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	1	Χ		
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2	Χ	Χ	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		Χ	
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	Χ	Χ	



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		Χ	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		Χ	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	Х	

#### Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

#### 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

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari



Attivitá 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 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 ristorativericettive

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 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

Attivitá 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'attrezzattura 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

Attivitá 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 pietenze 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



#### 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

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



#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Fornire la carta dei vini e proporre abbinamenti con le pietanze scelte dai clienti 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
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi



Codice Ateco	Titolo Ateco
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
55.20.30	Rifugi di montagna
55.10.00	Alberghi

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved