

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Toscana

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala

Tabelle di equivalenza AdA

Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAITRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala	Basilicata	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio	3	X	X	X
Maître	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi sala-banqueting	Molise	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di sala - Maître	Sardegna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X
TECNICO 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
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1			X
RAPPORTESI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTESI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia	1		X	
Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare	Piemonte	1		X	
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana	2	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

Competenze

Titolo: Approvvigionamento materie prime

Descrizione: Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire
Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente

Titolo: Gestione delle fasi di lavoro

Descrizione: Condurre le fasi di lavoro, nel rispetto delle indicazioni ricevute, organizzando i gruppi di lavoro e rapportandosi al personale di sala

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale per gestire adeguatamente i rapporti con il personale e i clienti
Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio per garantire

l'applicazione di standard elevati

Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

Sistema di qualità e principali modelli per la definizione di un sistema di qualità aziendale

Modello organizzativo e organigramma dell'azienda

Elementi e procedure di gestione delle risorse umane

Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio per organizzare e gestire correttamente le attività

Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro per gestire adeguatamente il servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare problematiche esecutive per offrire un servizio conforme agli standard di qualità

Individuare anomalie e segnalare le non conformità di prodotto/servizio al personale

Individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale per garantire un servizio adeguato e di qualità

Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi per una migliore gestione del servizio

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Titolo: Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro

Descrizione: Svolgere le operazioni prevenendo situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al

proprio lavoro

Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio per definire il piano di prevenzione dei rischi

Tecniche di reporting per fornire informazioni e dati sul tema della prevenzione e gestione del rischio

Normativa ambientale e fattori di inquinamento per adottare comportamenti corretti

Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio

Strategie di promozione per diffondere le informazioni relative a comportamenti corretti sul luogo di lavoro e prevenire i rischi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio

Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

Titolo: Formulazione di proposte di prodotti/servizi

Descrizione: Formulare proposte di servizi, interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e la soddisfazione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di fidelizzazione del cliente, per aumentare il grado di fedeltà all'azienda della clientela

Tecniche di negoziazione e problem solving per gestire in modo corretto le problematiche che insorgono durante la propria attività

Tecniche di ascolto e di comunicazione per comprendere le esigenze del cliente e proporre servizi di suo gradimento

Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del Cliente e gestire i reclami

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
Individuare tipologie di prodotto/servizio da offrire in rapporto al target o alle esigenze della clientela
Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio
Effettuare la valutazione tecnica dei reclami

Titolo: Predisposizione del servizio di sala e bar

Descrizione: Organizzare il servizio di sala e bar sulla base degli standard aziendali, delle nuove mode/tendenze e in relazione alla tipologia di clientela, rilevando possibili inefficienze e carenze

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
Tecniche di sala e del servizio di bar per l'erogazione di un servizio di qualità
Tecniche di approccio e tecnologie per la comunicazione con la clientela con disabilità sensoriali, fisiche e cognitive
Elementi base delle esigenze di persone con disabilità fisiche e sensoriali al fine di organizzare la sala e predisporre il servizio in modo adeguato
Elementi di gastronomia ed enologia per proporre accostamenti idonei
Principali tecniche di presentazione di piatti e bevande per garantire l'erogazione di un servizio di qualità
Attrezzature e risorse tecnologiche innovative da utilizzare per l'erogazione del servizio
Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio da utilizzare in relazione all'attività da svolgere

Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio
Applicare criteri di organizzazione del servizio sulla base degli standard aziendali e alla tipologia di clientela, ivi inclusa quella con esigenze speciali

Titolo: Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande

Descrizione: Curare il servizio ai tavoli di cibi e bevande, gestendo le prenotazioni, raccogliendo gli ordinativi e orientando la scelta del cliente attraverso l'illustrazione dell'offerta

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA1: Condurre il personale dei servizi di sala, nel rispetto delle indicazioni ricevute, coordinandosi con la cucina e assicurando l'accoglienza e la soddisfazione della clientela

Accoglienza clienti

Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande

Risultato atteso:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni

Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta

Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande

Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar interpretando correttamente gli standard aziendali e le esigenze della clientela

Elementi di sommelieria per presentare prodotti di qualità e abbinamenti adeguati

Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti per predisporre cibi e bevande

Tecniche di sala e del servizio di bar per l'erogazione di un servizio di qualità

Tecniche di approccio e tecnologie per la comunicazione con la clientela con

disabilità sensoriali, fisiche e cognitive

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria
Applicare adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni
Consigliare abbinamenti sulla base dei gusti e preferenze della clientela
Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela
Sapersi rapportare e comunicare con persone con necessità speciali (disabilità sensoriali, fisiche e cognitive)
Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio
Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
55.10.00	Servizi di alloggio di alberghi e simili
55.20.20	Rifugi e baite di montagna
56.11.11	Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved