

## 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

#### 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	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala	Basilicata	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING	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	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI 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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

### Codici ISTAT ATECO associati

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