

## Food & Beverage Manager

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

REPERTORIO - Sardegna

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

#### Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione Sardegna

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

#### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	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>	<b>RA4</b>
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	X	
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1		X		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	1	X			
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		

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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>	<b>RA4</b>
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

## Competenze

**Titolo:** Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

**Descrizione:** Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le

operazioni di acquisto

Obiettivo: Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

Caratteristiche del mercato delle attrezzature da cucina e dei relativi fornitori  
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)  
Tecniche e strumenti per l'analisi del fabbisogno e l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature (con analisi costi-benefici)

Terminologia di settore in lingua straniera

Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving

Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria

Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze

Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera

Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei

prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative  
Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale  
Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa

### **Titolo: Configurazione e ambientazione degli spazi**

**Descrizione:** Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

**Obiettivo:** Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Attività associate alla Competenza

### **CONOSCENZE**

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive

Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala

Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento

### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti

Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi

Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento, alle richieste del cliente ed alla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro

Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed

ambientazione degli spazi

Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente

Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

### **Titolo: Coordinamento delle risorse umane**

**Descrizione:** Gestire ed organizzare le risorse umane secondo le esigenze aziendali e della committenza conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

**Obiettivo:** Gestire ed organizzare le risorse umane secondo le esigenze aziendali e della committenza conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

### **Attività associate alla Competenza**

#### **CONOSCENZE**

Elementi di contrattualistica del lavoro e di settore

Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione e problem solving

Metodi e strumenti per la selezione del personale e la valutazione delle performance

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici

Procedure di gestione del personale

Sistemi informatici per la gestione dei flussi informativi e del personale

Tecniche di pianificazione e time management

Tecniche e strumenti di esercizio della leadership e la motivazione dei collaboratori

Tecniche e strumenti per l'organizzazione del lavoro

Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

#### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite

Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale

Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei singoli componenti del proprio gruppo di lavoro nel rispetto della contrattualistica e della normativa in materia

di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro  
Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro anche attraverso strumenti informatizzati  
Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori, delegando funzioni e/o attività  
Motivare i propri collaboratori  
Pianificare e programmare le attività e la operatività e le turnazioni del gruppo di lavoro secondo le esigenze aziendali  
Prevenire e risolvere i conflitti tra i componenti del gruppo di lavoro  
Utilizzare sistemi informatici per la gestione del personale  
Utilizzare tecniche di gestione e leadership

**Titolo:** Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar

**Descrizione:** Definire il Piano gestionale - organizzativo conformemente alle specificità aziendali e alle risorse disponibili e attività attribuite nel rispetto dell'organigramma e in conformità con la contrattualistica di settore

**Obiettivo:** Definire il Piano gestionale - organizzativo conformemente alle specificità aziendali e alle risorse disponibili e attività attribuite nel rispetto dell'organigramma e in conformità con la contrattualistica di settore

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività

Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione

Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente  
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

## CONOSCENZE

Elementi di economia e contabilità aziendale  
Elementi di gestione ed organizzazione aziendale nel settore turistico  
Modelli organizzativi delle strutture turistiche e standard del servizio offerto  
Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro  
Normativa servizi di ristorazione  
Offerta turistica globale e territoriale  
Organizzazione dei servizi di ristorazione, sala e bar  
Strumenti e software a supporto della gestione dell'attività di progetto/impresa  
Tecniche di organizzazione eventi promozionali  
Tecniche e strumenti di marketing dei servizi di ristorazione

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire e predisporre procedure per la gestione efficace delle attività in relazione alle indicazioni della Direzione  
Fare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati  
Individuare i prezzi di vendita dei servizi/prodotti offerti, tenendo conto dei costi diretti e indiretti connessi all'attività commerciale  
Individuare, per ciascuna fase di lavoro, i risultati attesi e le risorse umane, materiali e tecnologiche disponibili e da acquisire  
Monitorare l'andamento dell'attività e la soddisfazione dei clienti/fornitori al fine di rilevare tempestivamente eventuali scostamenti rispetto a quanto programmato  
Predisporre un budget previsionale delle diverse fasi e attività e monitorare l'andamento della spesa apportando eventuali variazioni  
Realizzare eventi promozionali e/o mirati alla fidelizzazione dei clienti secondo le strategie commerciali definite dalla proprietà o dalla direzione  
Recepire e dare attuazione alle strategie aziendali definite dalla direzione, definendo le tipologie, lo stile e lo standard di offerta da proporre  
Utilizzare strumenti informatici a supporto della gestione organizzativa

**Titolo: Progettazione del menù**

**Descrizione:** Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime

**Obiettivo:** Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime

#### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività  
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate

Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

#### CONOSCENZE

Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti

Caratteristiche e tradizioni del patrimonio enogastronomico del territorio

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu

Diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica

Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei piatti proposti

Elementi di enogastronomia e culinaria

Normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore

Proprietà merceologiche, organolettiche e nutrizionali delle materie prime e degli alimenti

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Vini italiani, europei ed internazionali e tecniche di composizione degli

## abbinamenti cibo-vini

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client  
Individuare il prezzo dei prodotti (cibi e bevande) proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico

Stabilire la composizione della carta dei vini ed il menù delle bevande garantendo coerenza con i piatti ed i dolci offerti, effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta, nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client

Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile

Verificare la disponibilità di magazzino per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali, di deperibilità delle stesse e di budget

### Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi

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