Barista/Barman

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Sardegna

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Collaboratore di sala e bar	Piemonte
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Calabria	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore del servizio bar	Marche	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	1		X	
Barista/Barman	Sardegna	1	X		
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Campania	0			
Tecniche di miscelazione innovative	Piemonte	0			
BARKEEPER	Provincia autonoma di Bolzano	0			
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	0			

Competenze

Titolo: Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche

Descrizione: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Obiettivo: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione
Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari
Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici
Preparazione di cocktail e long drink
Preparazione di prodotti di caffetteria
Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza
Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità
Normativa di settore: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
Procedure di rifornimento e controllo ordini
Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente
Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini
Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia

Titolo: Preparazione di snack e piatti semplici

Descrizione: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le

relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Obiettivo: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione
Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari
Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici
Preparazione di cocktail e long drink
Preparazione di prodotti di caffetteria
Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Controllo dello stato delle attrezzature da bar
Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e

preparazione di cibi precotti/preconfezionati
Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
Procedure di rifornimento e controllo ordini
Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande
Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack

ABILITÀ/CAPACITÀ

Abbinare gli snack alle bevande
Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici
Approfondire elementi di gastronomia
Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva
Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati
Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati
Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali
Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

Titolo: Accoglienza e assistenza al cliente

Descrizione: Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione

Obiettivo: Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Terminologia di settore in lingua straniera
Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
Tecniche e strumenti di incasso e pagamento
Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
Principali sistemi operativi ed applicazioni per la gestione ed elaborazione di dati
Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera, caratteristiche e standard del servizio offerto
Metodi, tecniche e strumenti di annotazione e gestione delle ordinazioni
Caratteristiche dei prodotti: caffetteria, prodotti da bar, tipologie di bevande

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti informatizzati a supporto dell'operatività del servizio
Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti
Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente, anche in lingua straniera, nelle varie fasi di erogazione del servizio
Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disguidi in fase di preparazione dei prodotti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo
Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento
Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente e trasferirle eventualmente agli altri reparti
Cogliere ed interpretare le aspettative, le preferenze e le richieste della clientela
Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta dei prodotti e dei servizi offerti, fornendo informazioni sulle caratteristiche e le modalità di preparazione

Titolo: Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Descrizione: Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Obiettivo: Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Componenti di servizio nel bar
Macchinari da bar
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Tecniche di allestimento del reparto e tecniche di layout per tipologia di servizio
Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.
Utensili per la preparazione dei cibi
Utensili per la preparazione di bevande

ABILITÀ/CAPACITÀ

Rilevare lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo alla manutenzione ordinaria quando necessaria
Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie e degli ambienti
Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di distribuzione
Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro
Applicare le procedure di avvio macchine bar
Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento
Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio

professionale ed ambientale

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved