

TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Veneto

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 DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
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
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1			X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
ANALISI DEI COSTI PRODUTTIVI DEL SERVIZIO DI RICETTIVITÀ	Friuli Venezia Giulia	1		X		
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	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	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA						

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

Competenze

Titolo: REALIZZARE LA GESTIONE ECONOMICA DI STRUTTURE DI RISTORAZIONE

Obiettivo: Sistema aziendale di controllo della gestione complessiva della struttura definito ed interventi correttivi eventualmente necessari individuati.

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

CONOSCENZE

– Tecniche di controllo di gestione. – Sistemi di contabilità delle strutture ricettive/di ristorazione – Tipologie di indicatori di efficacia e di efficienza del budget – Strumenti di monitoraggio delle attività per verificare l'andamento della gestione complessiva – Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione dei dati – Norme e regolamenti concernenti l'esercizio di attività di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi in termini di gestione economica

– Tecniche di controllo di gestione. – Sistemi di contabilità delle strutture ricettive/di ristorazione – Tipologie di indicatori di efficacia e di efficienza del budget – Strumenti di monitoraggio delle attività per verificare l'andamento della gestione complessiva – Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione dei dati – Norme e regolamenti concernenti l'esercizio di attività di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi in termini di gestione economica

ABILITÀ/CAPACITÀ

– Analizzare i flussi finanziari in entrata e in uscita per verificarne l'allineamento rispetto al bilancio previsionale – Supervisionare le attività di redazione dei bilanci consuntivi e previsionali – Garantire una corretta gestione economico finanziaria – Identificare indicatori di efficacia ed efficienza per monitorare l'andamento delle attività – Definire interventi correttivi a fronte di eventuali criticità rilevate nella gestione – Utilizzare software di contabilità – Applicare la normativa di settore nella realizzazione delle attività

– Analizzare i flussi finanziari in entrata e in uscita per verificarne l'allineamento rispetto al bilancio previsionale – Supervisionare le attività di redazione dei bilanci consuntivi e previsionali – Garantire una corretta gestione economico finanziaria – Identificare indicatori di efficacia ed efficienza per monitorare

l'andamento delle attività – Definire interventi correttivi a fronte di eventuali criticità rilevate nella gestione – Utilizzare software di contabilità – Applicare la normativa di settore nella realizzazione delle attività

Titolo: GESTIRE I PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO E DI MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Obiettivo: Processi di approvvigionamento delle diverse forniture (manutenzioni incluse) definiti in relazione alle esigenze specifiche e al budget disponibile, gestendo la relazione con le diverse tipologie di fornitori di beni e servizi

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: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

– Norme per l'acquisto di beni e servizi e relativa contrattualistica – Tipologia di attrezzature di cucina e sala bar e loro caratteristiche – Tecniche di approvvigionamento e gestione degli acquisti – Caratteristiche merceologiche degli alimenti – Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi – Tecniche di negoziazione – Norme e regolamenti concernenti l'esercizio delle attività di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi in termini di gestione delle merci e delle manutenzioni. – Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria della struttura
– Norme per l'acquisto di beni e servizi e relativa contrattualistica – Tipologia di attrezzature di cucina e sala bar e loro caratteristiche – Tecniche di approvvigionamento e gestione degli acquisti – Caratteristiche merceologiche degli alimenti – Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi – Tecniche di negoziazione – Norme e regolamenti concernenti l'esercizio delle attività di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi in termini di gestione delle merci e delle manutenzioni. – Tecniche di gestione

degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria della struttura

ABILITÀ/CAPACITÀ

– Analizzare i fabbisogni di forniture provenienti dai diversi reparti – Individuare i fornitori da contattare e definire il piano delle forniture – Applicare criteri di valutazione delle offerte più adeguate in relazione alle esigenze aziendali ed al budget disponibile – Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) – Applicare modalità di valutazione delle scorte di magazzino – Applicare tecniche di gestione delle relazioni commerciali con i fornitori – Supervisionare l'andamento dei rapporti di fornitura ed il rispetto delle condizioni concordate – Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria della struttura

– Analizzare i fabbisogni di forniture provenienti dai diversi reparti – Individuare i fornitori da contattare e definire il piano delle forniture – Applicare criteri di valutazione delle offerte più adeguate in relazione alle esigenze aziendali ed al budget disponibile – Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) – Applicare modalità di valutazione delle scorte di magazzino – Applicare tecniche di gestione delle relazioni commerciali con i fornitori – Supervisionare l'andamento dei rapporti di fornitura ed il rispetto delle condizioni concordate – Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria della struttura

Titolo: DEFINIRE L'OFFERTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Obiettivo: Offerta di servizi rispondenti alle esigenze del target dei clienti e al budget di spesa e relative modalità di promozione.

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

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

– Elementi di cultura eno gastronomica e caratteristiche e peculiarità del territorio di riferimento – Tecniche per la definizione di budget previsionali (analisi dei costi, definizione dei prezzi) – Tipologie di menu e criteri di definizione – Tecniche di analisi di mercato e di benchmarking – Modelli e tecniche di marketing turistico e territoriale – Tecniche di fidelizzazione del cliente – Modalità di definizione della qualità dei servizi
– Elementi di cultura eno gastronomica e caratteristiche e peculiarità del territorio di riferimento – Tecniche per la definizione di budget previsionali (analisi dei costi, definizione dei prezzi) – Tipologie di menu e criteri di definizione – Tecniche di analisi di mercato e di benchmarking – Modelli e tecniche di marketing turistico e territoriale – Tecniche di fidelizzazione del cliente – Modalità di definizione della qualità dei servizi

ABILITÀ/CAPACITÀ

– Analizzare i fabbisogni dei clienti e il trend del mercato nell'ambito dei servizi ristorativi – Applicare tecniche di benchmarking per l'analisi dei servizi ristorativi – Definire il pricing dei servizi di ristorazione – Elaborare preventivi per l'implementazione di nuovi servizi corredati di analisi dei costi – Definire modalità di promozione dei nuovi servizi – Realizzare una pianificazione delle attività necessarie per l'avvio e la gestione dei nuovi servizi – Valutare i criteri di composizione dei menu (sostenibilità rispetto alle dimensioni organizzative, equilibrio rispetto alla stagionalità ed al rapporto qualità prezzo, gusto e tendenze della clientela)

– Analizzare i fabbisogni dei clienti e il trend del mercato nell'ambito dei servizi ristorativi – Applicare tecniche di benchmarking per l'analisi dei servizi ristorativi – Definire il pricing dei servizi di ristorazione – Elaborare preventivi per l'implementazione di nuovi servizi corredati di analisi dei costi – Definire modalità di promozione dei nuovi servizi – Realizzare una pianificazione delle attività necessarie per l'avvio e la gestione dei nuovi servizi – Valutare i criteri di composizione dei menu (sostenibilità rispetto alle dimensioni organizzative, equilibrio rispetto alla stagionalità ed al rapporto qualità prezzo, gusto e tendenze della clientela)

Titolo: DEFINIRE L'ORGANIZZAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE

Obiettivo: Attività dei vari reparti (cucina, sala – bar) e personale organizzati e coordinati in funzione delle esigenze e dell'offerta dei servizi erogati ed eventuali criticità gestite con individuazione di soluzioni appropriate

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: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

CONOSCENZE

– Tecniche di gestione dei servizi di ristorazione – Tecniche di pianificazione e di gestione delle attività e dei processi di lavoro in strutture ristorative – Elementi di contrattualistica e di diritto del lavoro – Principali strumenti informatici e gestionali e loro funzioni per coordinare il personale e le attività – Tecniche di gestione del personale: selezione, coordinamento e valutazione – Principi di organizzazione e gestione aziendale – Caratteristiche organizzative, strutturali e funzionali delle strutture ristorative – Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione

– Tecniche di gestione dei servizi di ristorazione – Tecniche di pianificazione e di gestione delle attività e dei processi di lavoro in strutture ristorative – Elementi

di contrattualistica e di diritto del lavoro – Principali strumenti informatici e gestionali e loro funzioni per coordinare il personale e le attività – Tecniche di gestione del personale: selezione, coordinamento e valutazione – Principi di organizzazione e gestione aziendale – Caratteristiche organizzative, strutturali e funzionali delle strutture ristorative – Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

– Pianificare l'organizzazione delle attività nei diversi reparti sulla base della disponibilità effettiva di personale, definendo mansioni e carichi di lavoro – Coordinare le attività lavorative e il personale di tutti i reparti della struttura, secondo le necessità ed i carichi di lavoro e gestendo le assenze – Analizzare il fabbisogno di risorse umane e di aggiornamenti o formazione per lo svolgimento delle attività previste – Monitorare periodicamente l'andamento delle attività per verificare l'adeguatezza della pianificazione – Supervisionare le attività garantendo obiettivi e standard di produzione – Applicare tecniche e strumenti di selezione, gestione e valutazione del personale – Definire interventi e soluzioni a fronte di criticità organizzative e gestionali

– Pianificare l'organizzazione delle attività nei diversi reparti sulla base della disponibilità effettiva di personale, definendo mansioni e carichi di lavoro – Coordinare le attività lavorative e il personale di tutti i reparti della struttura, secondo le necessità ed i carichi di lavoro e gestendo le assenze – Analizzare il fabbisogno di risorse umane e di aggiornamenti o formazione per lo svolgimento delle attività previste – Monitorare periodicamente l'andamento delle attività per verificare l'adeguatezza della pianificazione – Supervisionare le attività garantendo obiettivi e standard di produzione – Applicare tecniche e strumenti di selezione, gestione e valutazione del personale – Definire interventi e soluzioni a fronte di criticità organizzative e gestionali

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
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

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

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved