

Direttore di sala e sommellerie

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

REPERTORIO - Umbria

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 (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

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	
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
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	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

ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie

Tabelle di equivalenza AdA

Sommelier

Liguria

SOMMELIER

Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
SOMMELIER	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico della degustazione, dell'organizzazione e gestione della cantina (sommelier)	Calabria	3	X	X	X
Sommelier	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Sommelier	Liguria	3	X	X	X
SOMMELIER	Lombardia	3	X	X	X
Sommelier	Sardegna	3	X	X	X
Sommelier	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	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
SOMMELIER	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	0			

Competenze

Titolo: Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma

Obiettivo: Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.

Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.

Format tipo di contratto.

Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato: - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata. - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto

Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale: - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.

Titolo: Esercitare la professione di Direttore di sala e sommellerie

Obiettivo: Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di Direttore di sala e sommellerie.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.

CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.

Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (exREC).

La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di Direttore di sala e sommellerie: - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. - Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra sé e le altre risorse operative in sala.

Definire le condizioni della prestazione professionale di Direttore di sala e sommellerie: - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle

norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili. – Avviare e gestire l'iter di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale.

Titolo: Operare nel settore ristorazione

Obiettivo: Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione e i possibili contesti di inserimento lavorativo.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.

Elementi di marketing turistico e territoriale.

Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico: – Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile. – Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione. – Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

Titolo: Curare il rapporto con i clienti durante il servizio in sala

Obiettivo: Raccogliere e soddisfare le richieste del cliente, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze e delle bevande scelte, del numero di

commensali e della scansione temporale di somministrazione.

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: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

Regole di galateo.

Metodi e strumenti per la riscossione di corrispettivi.

Tecniche di organizzazione del servizio in sala.

Tecniche di comunicazione efficace.

Principali caratteristiche e tipologie di intolleranze e/o allergie alimentari.

Competenza linguistica al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue, inclusi i termini tecnici di settore, per la lingua francese o inglese o tedesca.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Illustrare l'offerta gastronomica e raccogliere l'ordine del cliente: - Illustrare il menù, presentando le portate indicate, e promuovere le “specialità della casa”.

- Accogliere indicazioni del cliente su eventuali allergie/intolleranze. -

Raccogliere le ordinazioni in modo funzionale a soddisfare le esigenze del cliente e all'organizzazione delle attività della cucina (“comande” ed ordine di priorità comprensibili). - Trasmettere in modo chiaro e comprensibile gli ordini alla cucina e, quando previsto, ai propri collaboratori. - Effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio. - Raccogliere eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio da parte dei clienti.

Accogliere il cliente, in lingua italiana e in lingua straniera: - Accogliere il cliente all'interno della struttura di ristorazione - Accompagnare il cliente al tavolo e

illustrare le caratteristiche del locale. - Interpretare le richieste avanzate dal cliente.

Titolo: Effettuare i servizi di sommellerie

Obiettivo: Valorizzare gli abbinamenti dei cibi e dei vini scegliendo i prodotti adeguati, servire le bevande applicando, oltre alle norme del galateo, le tecniche e le regole di mescita.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

Risultato atteso:RA1: Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Gestione della cantina

Risultato atteso:RA2: Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

Abbinamento enogastronomico

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

Risultato atteso:RA3: Proporre l'assaggio, verificando preventivamente il prodotto richiesto (conservazione, temperatura, ecc.), somministrando il vino e la bevanda alcolica anche attraverso tecniche specifiche previste nelle diverse tipologie di prodotto

Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

Verifica della qualità del prodotto vinicolo

CONOSCENZE

Terminologia tecnica di settore.

Gestione dei fornitori e degli acquisti.

Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino.

Caratteristiche dei principali vini, italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini).

Metodi di conservazione dei vini e gestione della cantina.

Teoria e pratica del servizio del vino.
Tecniche e le regole della mescita.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Somministrare il vino attraverso tecniche specifiche: - Applicare le tecniche e le regole della mescita, oltre alle norme del galateo, indispensabili per il corretto svolgimento del lavoro in sala. - Verificare il vino scelto dal cliente (conservazione, temperatura, ecc.) e proporre l'assaggio. - Servire il vino mediante tecniche specifiche in base alla tipologia di vino scelto dal cliente. Elaborare la carta dei vini in base alle caratteristiche della clientela e alle indicazioni del titolare - Progettare la carta dei vini, in base alla tipologia di menu offerta, del target clienti di riferimento e alle direttive del titolare. - Selezionare i fornitori e gestire i flussi e le modalità di conservazione dei vini acquistati.

Consigliare il cliente nella scelta dei vini e servirlo con cura e professionalità: - Presentare la carta dei vini illustrando le principali caratteristiche delle bottiglie proposte. - Consigliare gli abbinamenti più indicati tra cibi e vini.

Titolo: Monitorare gli approvvigionamenti

Obiettivo: Monitorare le scorte del materiale utilizzato in sala e definirne il fabbisogno.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

Risultato atteso: RA1: Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina
Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche
Gestione della cantina

CONOSCENZE

Principali sistemi di immagazzinamento dei vini e criteri d'ordinamento.
Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.

Principali sistemi di immagazzinamento delle merci e criteri d'ordinamento dei prodotti alimentari.

Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).

Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

ABILITÀ/CAPACITÀ

Presiedere alle operazioni di approvvigionamento. – Verificare la disponibilità in magazzino delle risorse destinate al servizio (tovagliati, stoviglie ed accessori).

– Pianificare le attività di lavanderia e stireria dei tovagliati. – Verificare le scorte della cantina. – Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle risorse mancanti in relazione alle necessità di sala utilizzando il modulo di ordinazione specifico. – Gestire, se richiesto, le operazioni connesse alla ricezione, al controllo e all'immagazzinamento delle merci per la ristorazione.

Titolo: Coordinare i servizi di sala

Obiettivo: Coordinare la brigata di lavoro, progettare la predisposizione della sala in funzione del servizio e/o evento da effettuare, monitorando le operazioni di pulizia e riordino.

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

CONOSCENZE

Tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon).
Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali.
Concetti di autonomia, responsabilità, leadership, delega, coordinamento, controllo, motivazione, valutazione delle prestazioni.
Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.
Terminologia tecnica di settore.
Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.
Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali.
Tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori).
Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

ABILITÀ/CAPACITÀ

Sovrintendere alle operazioni di pulizia e di riordino della sala a fine event: o – Organizzare le operazioni connesse alla pulizia e il riordino della sala e delle aree di lavoro connesso e degli equipaggiamenti nel rispetto le norme igienico sanitarie vigenti. – Monitorare il lavaggio dell'area di lavoro al fine di verificare il corretto utilizzo di detersivo specifico e detergente. – Controllare il corretto riposizionamento dei tovagliati e delle stoviglie negli appositi contenitori. Configurare gli spazi della ristorazione in funzione del servizio e/o evento da effettuare: – Predisporre lo schema dei tavoli più adeguato al tipo di servizio e/o evento da effettuare. – Definire la mise en place della sala, del buffet, dei tavoli individuando i tovagliati, le stoviglie e gli accessori più adeguati al tipo di servizio e/o evento da effettuare.
Gestire le risorse umane da utilizzare in base al servizio e/o evento da effettuare: – Stabilire compiti e mansioni dei collaboratori necessari per il servizio in sala e/o in funzione dei carichi di lavoro. – Verificare il corretto svolgimento dei compiti e delle mansioni assegnate ad ogni collaboratore. – Valutare le prestazioni individuali e di gruppo al fine di individuare eventuali carenze o inadempienze nel servizio.

Titolo: Progettare eventi banqueting

Obiettivo: Organizzare eventi banqueting, scegliendo le modalità di erogazione in funzione dell'evento da realizzare, valutando anche gli aspetti operativi e economici.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc
Elementi di contabilità e budgeting.
Tipologie e caratteristiche di vini e beverage.
Tipologie di menu e definizione dei prezzi.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Pianificare l'erogazione del servizio banqueting: - Individuare tempi, attività e ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento. - Predisporre il budget dell'evento banqueting da realizzare (food cost, attrezzature, risorse umane, ecc.). - Valutare la tipologia del menu, del beverage e dei vini in funzioni dell'evento da realizzare.

Titolo: Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro

Obiettivo: Rispettare le norme igienico-sanitarie per la somministrazione dei cibi e applicare metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali.
Accenni alle specifiche norme di settore.
Principi di igiene e cura della persona.
Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Lavare e sanificare l'area di lavoro: – Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. – Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti. – Applicare le procedure volte a garantire condizioni igienico-sanitarie adeguate alla somministrazione degli alimenti. – Curare la propria igiene personale

Titolo: Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione

Obiettivo: Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro (esercizi ricettivi).

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario – Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale. – Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. – Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. – Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Titolo: Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive

Obiettivo: Valutare la qualità del servizio controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la

conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.
Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Valutare la qualità del servizio erogato e del processo produttivo: – Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione. – Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità. – Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti. – Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice

Titolo

5.2.2.3.2

Camerieri di ristorante

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco

Titolo Ateco

56.10.50

Ristorazione su treni e navi

56.21.00

Catering per eventi, banqueting

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
55.20.30	Rifugi di montagna
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
55.10.00	Alberghi

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved