

## Addetto qualificato al servizio bar

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

**REPERTORIO - Umbria**

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI 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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Marche	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - 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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	X	X	
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
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:** 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

**Titolo:** Operare nel settore della ristorazione

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

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

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

Elementi di marketing turistico e territoriale.

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

## 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: Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione**

**Obiettivo: Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.**

Attività associate alla Competenza

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

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

Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari .

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.

Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.

Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.

Principi di igiene e cura della persona.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

**LAVARE E RIPORRE LE ATTREZZATURE ED I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI** Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

**LAVARE E SANIFICARE L'AREA DI LAVORO** Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

**GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI** Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.

**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.

**Titolo: Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio al bar**

**Obiettivo: Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato al servizio al bar.**

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

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 (ex-REC).  
Caratteristiche e principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ricettività (tipo bar)

## ABILITÀ/CAPACITÀ

DEFINIRE LE CONDIZIONI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO AL BAR 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.

CONOSCERE E COMPRENDERE LE CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO AL BAR Individuare le diverse tipologie e formule di ricettività (tipo bar) in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile. Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore dei pubblici esercizi (tipo bar)

**Titolo:** Pianificare l'offerta di bar, caffetteria e vini e definire le necessità di approvvigionamento

**Obiettivo:** Elaborare il menù tenendo conto dei vincoli del caso e definire le necessità di approvvigionamento per realizzarlo.

### Attività associate alla Competenza

Attività 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

## CONOSCENZE

Elementi di merceologia di settore: alcolici (vino, spumanti e champagne; vini liquorosi e aromatizzati; distillati di vino e cereali; birra; liquori dolci e amari); super-alcolici caratteristiche organolettiche e loro gradazione alcolica; modalità di con



Principi di gestione economica del bar.  
Evoluzione e tendenze dei prodotti di bar e caffetteria.

### ABILITÀ/CAPACITÀ

ELABORARE IL MENÙ IN MODO CHE L'OFFERTA RISULTI ATTRAENTE, EQUILIBRATA ED ADEGUATA AL TIPO DI CLIENTELA Definire l'offerta dei prodotti di caffetteria e snack, cocktail, long drinks e vini tenendo conto di: tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale; tipo di servizio da offrire (servizio al tavolo ed al banco); stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarlo.

DEFINIRE LE NECESSITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE RISORSE NECESSARIE PER LA REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA DEL BAR Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione dell'offerta prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati.

**Titolo:** Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo

**Obiettivo:** Accogliere, informare e consigliare i clienti, adottando modalità di interazione diverse a seconda delle loro differenti caratteristiche e aspettative.

Attività associate alla Competenza

### CONOSCENZE

Modelli teorici di comunicazione.

Principi di psicologia della comunicazione e della vendita.

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

Comunicare in lingua straniera con le diverse tipologie di clienti: – Comunicare oralmente, in presenza o a telefono, utilizzando il lessico proprio del settore, al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue. – Redigere i menù e le offerte commerciali, utilizzando il lessico proprio del settore, al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue

Accogliere il cliente, in lingua italiana e in lingua straniera: – Accompagnare il cliente al tavolo e, se richiesto, illustrare le caratteristiche del locale. – Interpretare le richieste avanzate dal cliente. – Rilevare criticità e problematiche poste dai clienti.

Comunicare con le diverse tipologie di clienti: – Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, rivolti alla valorizzazione dei piatti proposti. – Consigliare e informare i clienti, in modo chiaro e completo, al fine di orientarli, a seconda dei loro gusti e preferenze, alle vivande e alle bevande presenti nel menù. – Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia.

**Titolo: Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack**

**Obiettivo: Preparare e servire i prodotti di caffetteria e snack secondo lo standard di qualità previsto.**

Attività associate alla Competenza

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

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

## CONOSCENZE

Indicatori di qualità applicabili ai prodotti di caffetteria e snack (freschi e surgelati).

Tecniche di preparazione di piatti freddi.

Tecniche di preparazione piatti pronti surgelati/precotti.

Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer (tramezzini, toast, sandwich, tartine, canapé, stuzzichini).

Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria (caffè, cappuccino, caffè freddo, cioccolata, tè, panna montata, spremute, frappé, frullato, centrifugato).

Regole di galateo.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

**REALIZZARE E SERVIRE I PRODOTTI DI CAFFETTERIA** Reperire gli ingredienti necessari per la realizzazione dei prodotti di caffetteria richiesti dal cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo, ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.

**REALIZZARE E SERVIRE SNACK E PIATTI PRONTI** Reperire gli ingredienti necessari per la realizzazione degli snack e dei piatti pronti richiesti dal cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo, ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.

**Titolo:** Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink

**Obiettivo:** Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink secondo lo standard di qualità previsto.

Attività associate alla Competenza

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

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

## CONOSCENZE

Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink.  
Abbinamenti bicchieri e bevande.  
Tecniche di miscelazione avanzata.

Tecniche di degustazione del cocktail.  
Tecniche di spillatura della birra.  
Tecniche e le regole della mescita.  
Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali  
Tecniche di preparazione dei classici  
Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

REALIZZARE E SERVIRE COCKTAIL E LONG DRINK, SEGUENDO LE REGOLE DEL GALATEO E SECONDO LO STANDARD DI QUALITÀ PREVISTO DALL'ESERCIZIO  
Reperire gli ingredienti necessari per la realizzazione dei cocktail e long drink richiesti dal cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti. Creare e decorare cocktail e long drink. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo, ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.

SERVIRE ALCOLICI E SUPER-ALCOLICI, SEGUENDO LE REGOLE DI MESCITA E DEL GALATEO E SECONDO LO STANDARD DI QUALITÀ PREVISTO DALL'ESERCIZIO  
Individuare il prodotto richiesto, mescerlo secondo le modalità del caso e servirlo nel bicchiere adeguato. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.

SERVIRE I VINI SEGUENDO LE REGOLE DI MESCITA E DEL GALATEO E SECONDO LO STANDARD DI QUALITÀ PREVISTO DALL'ESERCIZIO  
Presentare, se richiesto, la carta dei vini. Applicare le tecniche e le regole della mescita, oltre alle norme del galateo, indispensabili per il corretto svolgimento del lavoro al banco ed ai tavoli.

**Titolo:** Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone

**Obiettivo:** Organizzare le risorse del bar funzionalmente alla realizzazione del servizio.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e

bevande associate:

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

Terminologia tecnica di settore.

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati al banco.

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili (ad es., mixing glass e shaker) utilizzati al banco.

Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature del bar (piccole attrezzature: mix, frullatore, passaverdura, centrifuga, etc; grandi attrezzature: macchina del caffè, banco dei freschi, celle frigorifere e relativi dispositivi di controllo

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

**ORGANIZZARE LE RISORSE DEL BAR** Organizzare la disposizione delle bottiglie e dei prodotti del bar in modo funzionale alla realizzazione del servizio ed esteticamente gradevole. Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione. Verificare lo stato di efficienza delle attrezzature. Effettuare piccole manutenzioni alle attrezzature di servizio.

**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.

### 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

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.11	Ristorazione con somministrazione

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved