

Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Piemonte

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 |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|--|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| 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

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|--|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| 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 |
|--|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA | Friuli Venezia Giulia | 1 | X | | |
| ADDETTO AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA | Friuli Venezia Giulia | 2 | | X | X |
| ADDETTO AL SERVIZIO BAR | Friuli Venezia Giulia | 2 | | X | 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: Svolgere le attività in conformità alle normative riguardanti la sicurezza, i requisiti igienico-sanitari e nel rispetto dei piani di autocontrollo aziendali

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normative inerenti alla somministrazione e commercio di alimenti e bevande
 HACCP
 Merceologia
 Allergeni e intolleranze
 Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare principi di igiene alimentare
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti semi lavorati e finiti
Rispettare la cura dell'igiene personale e dell'ambiente di lavoro durante la preparazione e lavorazione degli alimenti
Identificare gli aspetti merceologici degli alimenti
Agire il proprio ruolo nel rispetto della normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Titolo: Utilizzare le istruzioni per predisporre le attività tipiche del settore di riferimento

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principali terminologie tecniche di settore
Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità
Caratteristiche, tipologie, modalità organizzative e documentazione di settore
Elementi di comunicazione efficace
Strumenti, attrezzature e macchinari del settore e manutenzione ordinaria
Caratteristiche di prodotti e materiali del settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi
Ottimizzare la gestione dei rifiuti favorendo il riuso e il riciclo dei materiali
Relazionarsi con il gruppo di lavoro
Riconoscere la documentazione del settore di riferimento
Individuare prodotti, materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione

Titolo: Preparare i prodotti da somministrare nel rispetto della normativa igienico-sanitaria

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

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

Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime

Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria

Tecniche di mescita/somministrazione alcolici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere le materie prime necessarie alla preparazione dei prodotti

Applicare tecniche di preparazione dei prodotti

Applicare tecniche di esposizione e presentazione dei prodotti

Titolo: Somministrare i prodotti nel rispetto della normativa igienico-sanitaria

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

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

Tecniche di comunicazione

Tipologie e tecniche di servizio

Tecniche di pulizia

ABILITÀ/CAPACITÀ

Accogliere il cliente

Allestire i locali secondo le indicazioni ricevute

Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande

Applicare tecniche di pulizia e riordino degli ambienti

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 |

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