

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 miscita/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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved