

Barista/Barman

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

REPERTORIO - Liguria

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
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	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: Essere in grado di preparare il servizio bar

Descrizione: . Assicurare la corretta apertura del servizio bar . Preparare i tavoli e gli altri arredi del locale . Sistemare il bancone secondo la normativa di igiene alimentare . Predisporre le attrezzature e le macchine del bar per l'avvio del servizio . Prepara

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: 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

Tipologia di bevande

Ricette per preparazione snack e menù rapidi

Ricette per preparazione bevande

Organizzazione servizio bar

Prodotti da bar

Elementi di gastronomia

Elementi di enologia

Caffetteria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare utensili per la preparazione dei cibi

Utilizzare macchinari da bar

Utilizzare strumenti preparazione bevande

Applicare tecniche taglio ingredienti alimentari

Applicare tecniche di preparazione snack e menù rapidi

Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli

Applicare procedure di avvio macchine bar

Applicare tecniche di preparazione bevande

Applicare tecniche di preparazione cocktail

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Titolo: Essere in grado di rifornire e stoccare le bibite e i prodotti del bar

Descrizione: . Selezionare e relazionarsi con i fornitori . Valutare i bisogni di fornitura . Effettuare gli ordini . Rifornire i frigoriferi, gli scaffali e il magazzino

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

Vini, distillati, liquori

Tipologia di bevande

Prodotti da bar

Modalità di conservazione di prodotti da bar

Modalità di conservazione dei cibi

Mercato della ristorazione

Caffetteria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande

Utilizzare macchinari per la conservazione di cibi e bevande

Applicare tecniche di conservazione delle bevande

Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage

Applicare tecniche di definizione ordini commerciali

Applicare procedure di rifornimento del bancone bar

Applicare tecniche di conservazione degli alimenti

Applicare procedure di controllo ordini

Titolo: Essere in grado di effettuare il servizio bar

Descrizione: . Accogliere e relazionarsi con i clienti . Presentare se necessario le caratteristiche delle bevande o dei prodotti . Acquisire le comande dei clienti . Servire le bevande e i cocktail . Servire i panini e/o i piatti freddi o caldi . Preparare il conto e

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

Vini, distillati, liquori
Tipologia di bevande
Prodotti da bar
Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici
Macchinari da bar
Caffetteria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare macchina caffè professionale
Applicare tecniche per servire cibi e bevande
Applicare tecniche di interazione col cliente
Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche
Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande
Applicare tecniche di accoglienza della clientela
Applicare procedure di gestione degli ordini
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione)

Titolo: Essere in grado di allestire il bancone e la sala bar

Descrizione: . Allestire i tavoli e gli scaffali con i prodotti necessari . Sistemare il banco rispettando le normative vigenti e il regolamento aziendale . Garantire la pulizia del locale e delle sue attrezzature

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

Utensili per la preparazione di bevande

Organizzazione servizio bar

Utensili per la preparazione dei cibi

Elementi di igiene ambientale

Macchinari da bar

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali

Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare procedure di avvio macchine bar

Applicare tecniche di allestimento banconi bar

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

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 2025 INAPP | All Rights Reserved