

Maître

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

REPERTORIO - Liguria

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	
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1			X
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	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					

Competenze

Titolo: Essere in grado di effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante

Descrizione: . Verificare le prenotazioni . Accogliere i clienti e accompagnarli al tavolo . Illustrare il menù e consigliare i vini, rispondendo alle richieste dei clienti . Annotare le osservazioni e gestire i reclami della clientela . Annotare in modo organizzato

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tipologia di bevande
Tecniche di accoglienza clienti
Elementi di enologia
Elementi di culinaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)
Applicare tecniche di interazione col cliente
Applicare regole del servizio di sala
Applicare tecniche di comunicazione efficace
Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Titolo: Essere in grado di coordinare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Descrizione: . Coordinare l'allestimento dei tavoli e della sala . Provvedere alla cura delle dotazioni e all'arredo della sala, sistemando eventuali decorazioni . Provvedere all'allestimento dei tavoli con biancheria, posate e ceramiche adatte alla tipologia del rice

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Mercato fornitori settore ristorazione
Materiali per arredo tavola (tovaglie, stoviglie, posateria, segnaposti, ecc)
Criteri di mise en place dei tavoli
Criteri di allestimento della sala ristorante

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)
Applicare principi di igiene e sicurezza
Applicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali

Applicare criteri di valutazione dello stato di usura di dotazione e arredi

Titolo: Essere in grado di effettuare il coordinamento dei servizi di sala ristorante

Descrizione: . Stabilire gli orari e i turni di lavoro . Definire la ripartizione dei compiti del personale di sala e cucina. Precisare le norme di comportamento. Verificare il corretto svolgimento delle mansioni assegnate. Controllare i flussi di entrata e di uscita

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

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

Tecniche di pianificazione di attività

Tecniche di coordinamento e gestione di team

Organizzazione servizi di ristorazione

Elementi di gestione dei servizi di ristorazione

Gestione delle risorse umane

Elementi di comunicazione interpersonale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di gestione del personale
Applicare tecniche di comunicazione interpersonale
Applicare tecniche di coordinamento di gruppi di lavoro
Applicare regole del servizio di sala
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Applicare modalità di coordinamento del lavoro

Titolo: Essere in grado di elaborare la carta dei vini ed espletare il servizio dei vini

Descrizione: . Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o con il menù .
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef .
Presentare la lista dei vini . Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti . Proporre l'as

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche enologiche
Vini, distillati, liquori
Tecniche di degustazione
Mercato del vino
Elementi di enologia

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di conservazione delle bevande
Applicare modalità di somministrazione dei vini
Applicare metodi di analisi qualitativa del vino
Applicare metodi per la degustazione dei vini
Applicare criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche

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

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 2026 INAPP | All Rights Reserved