

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

# Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

SETTORE 23. Servizi turistici
REPERTORIO - Toscana

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

# Tabelle di equivalenza AdA

CUOCO	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio
Operatore di cucina	Sardegna

## Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

# Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	Х	Х	Х	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Х
Operatore di cucina	Basilicata	4	Χ	Χ	Χ	Χ

1/19



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Chef di cucina salutistica	Campania	4	Х	Χ	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	Χ	Χ	Х	Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	Χ	Χ	Χ	Χ
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	Х	X	Х	Х
Aiuto cuoco	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Х
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Χ	X	Χ	Χ
CHEF	Liguria	4	X	Х	X	Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Cuoco	Marche	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	Х	Χ	X	Х
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	Χ	Χ	Χ	Х
Cuoco	Valle d'Aosta	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	Χ	X	X	Χ
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	Х	Х	Х	Х

# Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			Χ	Χ
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				Х
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	Χ	Χ		Χ
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	Χ			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	Χ			Χ
Pizzaiolo	Marche	1				Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore del servizio sala	Marche	1				Х
Operatore della ristorazione	Molise	3	Χ	Χ		Х
Pizzaiolo	Piemonte	2	Χ			Х
Tecnico di cucina	Puglia	2		Χ	Χ	
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	Х	X		Х
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			Х
Operatore di cucina	Sardegna	2	Х			Χ



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	Χ			Χ
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	Х			Х
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	Χ	Χ		Χ
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	Χ	Χ		Χ

# Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

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

# Tabelle di equivalenza AdA TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR Friuli Venezia Giulia Operatore al servizio bar (barista/barman) Lazio Barista/Barman Liguria Lombardia **BARISTA-BARMAN** OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR Piemonte Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la **Puglia** conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande Addetto ai servizi di sala e banco bar Sardegna Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e Toscana trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

# Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	Χ	Χ	Χ

. ,'19



		RA			
Qualificazione	Repertorio	coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	Х	Χ	Χ
Barista/Barman	Liguria	3	Х	Χ	Х
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	Х	Χ	Х
Operatore del servizio bar	Marche	3	Х	Χ	Х
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	Х	Х	Х
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	Χ	Х
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	Х	Χ	Х
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	Χ	Χ
Barista	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Х
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	Χ	Χ	Х

# Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	Х	Χ	
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Calabria	2		Х	Х



ELLE POLITICHE PUBBLICHE					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		Χ	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Х	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	Χ
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	Χ	Χ	
Operatore della ristorazione	Molise	2		Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			Χ
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		Х	
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	Х		
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		Х	Х

# 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: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

Descrizione: Svolgerele operazioni di lavorazione dellematerie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime



Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)

Preparazione dei semilavorati

Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

Decorazione di piatti e vassoi

Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

#### CONOSCENZE

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimentiper pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP Tecniche di preparazione dei piattiper comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piattiper valorizzare la presentazione degli stessi

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative

Utensili per la preparazione dei cibi

# ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificarele caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati Sceglierele materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette

Prepararela cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)



Prepararecibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse

Titolo: Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili

Descrizione: Allestirela cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzaturenel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

#### CONOSCENZE

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucinaper eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.)

Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo

Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento



### ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzarein modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro

Effettuarela manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda

Eseguirele operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda

Operarerispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)

Adottareprocedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature

Individuarestrumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard

Titolo: Conservazione e stoccaggio delle materie prime

Descrizione: Conservare e stoccarecon metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldipreservando la qualità dei prodotti e dei cibi

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

#### CONOSCENZE

Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodottiper ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finitiper preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

Norme igienico-sanitarie e di controllo qualitàper la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllarei prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

Controllarelo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione

Prestareattenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche Preservarela qualità dei prodotti e dei cibi

Applicaretecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Titolo: Approvvigionamento materie prime

Descrizione: Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali

Attività associate alla Competenza



#### CONOSCENZE

Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori

Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire

Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate

Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente

Titolo: Preparazione e somministrazione di bevande e snack

Descrizione: Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

#### CONOSCENZE

Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi



Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura

Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela

Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e

allo stile dell'azienda

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale

Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura

Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche

Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala

Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio

Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.)

Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande

Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione

Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar

Titolo: Distribuzione pasti e bevande

Descrizione: Svolgerele operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente



### Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

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

Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala barper rendere il servizio efficiente e di qualità Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnicaper facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela Tecniche di comunicazione e venditaper promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenza del cliente

Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative

Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoroper garantire la sicurezza propria e dei colleghi

Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentariper garantire la tutela della salute della clientela

Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda

Tecniche di servizio al tavolo

Tipologie di servizio banqueting

# ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottareadeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi Impiegarelo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle



varie fasi del servizio

Applicarele tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela

Controllarela qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali Presentarei prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale

Accogliereil cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste

## Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

#### 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



Codice Ateco	Titolo Ateco
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