Operatore del servizio bar

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Basilicata

AdA associate alla Qualificazione

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
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
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
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	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E 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		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Descrizione: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Obiettivo: prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

criteri e metodi per la valutazione dei rischi
legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
metodi di sorveglianza
misure generali di tutela
organi di vigilanza, controllo, assistenza
principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
principali rischi legati all'uso di attrezzature
principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilita'
procedure di emergenza e primo soccorso
uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare le misure di tutela e di prevenzione
applicare tecniche di primo soccorso
individuare gli aspetti cogenti relativi alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
riconoscere e valutare le diverse tipologie di rischio
riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature
usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale

Titolo: Accoglienza e assistenza al cliente

Descrizione: servizio reso accessibile e fruibile in vista della massima soddisfazione del cliente

Obiettivo: servizio reso accessibile e fruibile in vista della massima soddisfazione del cliente

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
elementi di marketing dei servizi turistici
modello organizzativo della struttura presso la quale si opera e caratteristiche e standard del servizio offerto
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati
tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
terminologia di settore in lingua straniera

ABILITÀ/CAPACITÀ

cogliere le aspettative e il grado di soddisfazione del cliente
impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
definire e adottare modalita' di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorita' espresse dal cliente
cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela
assistere il cliente nella fruizione del servizio reso
rilevare il grado di soddisfazione della clientela utilizzando appositi strumenti (schede predefinite, sistemi web based, ecc.) e traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilita' e fruibilita' del servizio reso

Titolo: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Descrizione: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

Obiettivo: materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
proprieta' merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

ABILITÀ/CAPACITÀ

utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime
verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche

identificare e monitorare le caratteristiche e la qualita' delle materie prime e dei semilavorati
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)

Titolo: Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute

Descrizione: corrispondenza fra prezzo preventivato, incasso e totale fatturato

Obiettivo: corrispondenza fra prezzo preventivato, incasso e totale fatturato

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

modalita' di compilazione dei titoli da rilasciare a fronte dei pagamenti
modalita' di pagamento elettronico
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
terminologia di settore in lingua straniera
tipologie di titoli da rilasciare a fronte di pagamenti
elementi di contabilita' dei costi
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare sconti
concordare preventivamente la tariffa e il costo del servizio reso
custodire in modo sicuro gli incassi
illustrare le condizioni di vendita
verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito

Titolo: Preparazione di bevande e snack

Descrizione: bevande e snack preparati secondo gli standard di qualita' e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Obiettivo: bevande e snack preparati secondo gli standard di qualita' e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

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

CONOSCENZE

componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
diverse tipologie di bevande alcoliche e analcoliche
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
diverse tipologie di snack
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
possibili abbinamenti di bevande e snack
sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)
abbinare gli snack alle bevande
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
scegliere le modalita' di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
controllare e preparare le materie prime necessarie e organizzazione degli spazi di lavoro
applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie
scegliere le attrezzature in relazione agli snack da servire
scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande da servire
preparare snack di varia tipologia
preparare bevande di varia tipologia

Titolo: Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione

Descrizione: spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico-funzionali del servizio da erogare e conformemente agli standard igienico-sanitari

Obiettivo: spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico-funzionali del servizio da erogare e conformemente agli standard igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli
tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio
tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.

ABILITÀ/CAPACITÀ

rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al reintegro se necessario
recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione e di distribuzione
applicare modalita' e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro
applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento
adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio, ecc.)
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

Titolo: Realizzazione del servizio di distribuzione di pasti e bevande

Descrizione: servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande secondo gli standard di qualita' e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Obiettivo: servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande secondo gli standard di qualita' e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

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

CONOSCENZE

componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
terminologia di settore in lingua straniera
tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
tecniche di servizio per menu complessi: servizio alla gueridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione (anche in lingua straniera) con il cliente nelle varie fasi del servizio
applicare le tecniche di servizio ai tavoli o al banco
servire piatti e bevande
controllare la qualita' visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalita' della sala
raccogliere ordinazioni
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
riassettare i tavoli

Titolo: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Descrizione: conformita' delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Obiettivo: conformita' delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)
normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti
tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attivita'
tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

ABILITÀ/CAPACITÀ

definire i limiti di accettabilita' per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo
definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di
definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)
dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti
gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato
identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento
identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio
stabilire modalita' di verifica per confermare che il sistema stia funzionando

Titolo: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Descrizione: proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

Obiettivo: proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
sicurezza sul lavoro: regole e modalita' di comportamento (generali e specifiche)

caratteristiche funzionali di prodotti e servizi
elementi relativi alla normativa su contratti e appalti
sistemi informatici per la gestione degli acquisti
tecniche di analisi costi-benefici
tecniche di comunicazione efficace
tecniche di negoziazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura
applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto
applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori
definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze
identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attivita' previsto

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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