

## Tecnico di sala

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

**REPERTORIO - Basilicata**

### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala

#### Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	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:** 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 mantenere 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

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: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

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 prioritá esprese 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: 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

### 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

**Titolo:** Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

**Descrizione:** operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

**Obiettivo:** operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

## 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

## CONOSCENZE

elementi di organizzazione aziendale

elementi e tecniche di organizzazione del lavoro

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

normativa sui contratti di settore

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

tecniche e strumenti di esercizio della leadership

tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

## ABILITÀ/CAPACITÀ

controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite

coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership

definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale

definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro

favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro

fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori

organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni

## **Titolo: Gestione dei flussi distributivi**

**Descrizione: servizio di distribuzione realizzato secondo i criteri di efficienza ed efficacia e nel rispetto delle richieste del cliente**

**Obiettivo: servizio di distribuzione realizzato secondo i criteri di efficienza ed efficacia e nel rispetto delle richieste del cliente**

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

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)  
elementi di organizzazione aziendale

principali componenti di servizio nelle strutture turistiche

principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative

struttura organizzativa del reparto in cui si opera

tecniche di comunicazione interpersonale

terminologia di settore in lingua straniera

## ABILITÀ/CAPACITÀ

definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione

comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela

applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel

rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto  
intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità  
individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio

### **Titolo: Sviluppo sensoriale e degustazione dei vini**

**Descrizione:** vini serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menu offerta

**Obiettivo:** vini serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menu offerta

Attività associate alla Competenza

### **CONOSCENZE**

norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)  
criteri e tecniche per l'abbinamento dei vini agli alimenti  
produzione vitivinicola locale e nazionale  
elementi di enogastronomia  
principali tecniche di servizio e mescita dei vini  
sistemi e tecniche di conservazione dei vini  
tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei vini

### **ABILITÀ/CAPACITÀ**

identificare il fabbisogno qualitativo dei vini in ragione della tipologia di menu offerta e del target clienti di riferimento  
applicare tecniche di degustazione dei vini (profumo, gusto, colore) e metodologie di abbinamento vino-pietanze  
applicare tecniche per la mescita dei vini  
adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro  
scegliere l'adeguata temperatura di servizio dei vini e la tipologia di bicchieri appropriata

operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi e odori  
valutare la qualità dei prodotti vinicoli offerti

**Titolo:** Preparazione dei piatti direttamente in tavola

**Descrizione:** piatti preparati direttamente in tavola secondo buona tecnica e conformemente agli standard aziendali in materia di qualità, igiene e sicurezza

**Obiettivo:** piatti preparati direttamente in tavola secondo buona tecnica e conformemente agli standard aziendali in materia di qualità, igiene e sicurezza

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

elementi di gastronomia  
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  
modalità di conservazione dei cibi  
sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)  
tecniche di comunicazione e relazione interpersonale  
tecniche di preparazione dei piatti in tavola (tartara, flambé, ecc.)  
proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti  
sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati  
tecniche di servizio per menu complessi: servizio alla guéridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese  
tecniche e strumenti per la sfilettatura del pesce  
tecniche e strumenti per la sporzionatura in tavola  
terminologia di settore in lingua straniera  
tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc

## 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.)  
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  
impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione (anche in lingua straniera) con il cliente nelle varie fasi del servizio  
eseguire piatti al flambé con l'impiego di varie tecniche e di vari distillati alcolici  
eseguire il taglio e la sporzionatura dei cibi direttamente in tavola  
controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala  
applicare tecniche di taglio e servizio della frutta  
applicare tecniche di sfilettatura e servizio del pesce  
operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni  
realizzare la mise en place  
segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

### **Titolo: Configurazione e ambientazione degli spazi**

**Descrizione:** arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

**Obiettivo:** arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Attività associate alla Competenza

### **CONOSCENZE**

sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)  
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 arredo, allestimento e mise en place della sala  
tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento

tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.

### ABILITÀ/CAPACITÀ

adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti  
 controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi  
 prefigurarsi l'utilizzo e l'organizzazione degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente  
 scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi  
 scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente  
 segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

### 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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
---------------------	---------------------

55.10.00	Alberghi
----------	----------

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved