

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

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
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	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	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1			X
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	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: 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 responsabilità
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 modalità 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 modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità 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 accessibilità e fruibilità 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 modalità 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 attività 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 qualitativo-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 miscela 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 miscela 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 disponibilit  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

Codice Ateco	Titolo Ateco
--------------	--------------

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