

Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare

SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Piemonte

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	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: Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di marketing
Servizio di preparazione e somministrazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro
Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro

Titolo: Individuare le norme igienico sanitarie

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni

Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Piano di autocontrollo (HACCP)
Legislazione igienico-sanitaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.
Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.
Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.

Titolo: Individuare gli aspetti gestionali dell'attività

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni

Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Sicurezza sui luoghi di lavoro

Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda

Normativa vigente nella gestione del personale

Elementi di tipologie di aziende

Legislazione sociale, penale e del lavoro

Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande

Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione

Legislazione fiscale

Amministrazione e contabilità aziendale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Riconoscere gli aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda

Identificare la normativa vigente nella gestione del personale

Riconoscere la normativa inerente la sicurezza nei luoghi di lavoro

Titolo: Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

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

Merceologia alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Classificare gli alimenti

Riconoscere l'etichettatura degli alimenti

Identificare gli aspetti inerenti la tracciabilità/rintracciabilità alimentare

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