

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

 **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	
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

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

CONOSCENZE

Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio

Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro

Elementi e procedure di gestione delle risorse umane

Modello organizzativo e organigramma dell'azienda

Sistema di qualità e principali modelli

Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività

Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio

Individuare problematiche esecutive

Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio

Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi

Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

Titolo: Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

D.Lsg. 81/2008

Elementi di ergonomia

Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio

Normativa ambientale e fattori di inquinamento

Strategie di promozione

Tecniche di reporting

Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione

Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

Titolo: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di contabilità

Elementi di contrattualistica fornitori

Elementi di tecnica commerciale

Tecniche di approvvigionamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di selezione dei fornitori

Applicare tecniche di valutazione delle offerte

Applicare procedure di gestione degli ordini

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze

Titolo: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione 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: 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

Elementi di customer satisfaction
Principi di fidelizzazione del cliente
Tecniche di ascolto e di comunicazione
Tecniche di negoziazione e problem solving

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela
Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
Effettuare la valutazione tecnica dei reclami
Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Titolo: Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

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

Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti

Elementi di gastronomia e di enologia

Normativa di settore

Tecniche di sala e del servizio di bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di organizzazione del servizio

Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio

Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio

Titolo: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

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

Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti
Elementi di sommelieria
Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar
Tecniche di sala e del servizio bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela
Consigliare abbinamenti
Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria
Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio
Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
55.20.30	Rifugi di montagna
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
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