

Tecnico di sala - Maître

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Campania

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: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Descrizione: Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Caratteristiche funzionali di prodotti e servizi
Elementi relativi alla normativa su contratti e appalti
Tecniche di comunicazione efficace
Sistemi informatici per la gestione degli acquisti
Tecniche di negoziazione
Tecniche di preventivazione, analisi dei costi

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: Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione

Descrizione: Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione

Obiettivo: Cliente accolto e soddisfatto

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Offerta gastronomica presente nel menù e nella carta delle bevande
Elementi di enogastronomia
Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
Tecniche di accoglienza del cliente
Terminologia di settore in lingua straniera
Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

ABILITÀ/CAPACITÀ

Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
Presentare la carta dei vini e delle altre bevande illustrandone le principali caratteristiche
Suggerire l'abbinamento delle bevande alle pietanze
Fornire informazioni di base sugli ingredienti (tipologia e provenienza) e le modalità di preparazione dei piatti offerti
Applicare tecniche di accoglienza della clientela
Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela
Illustrare il menù e promuovere le “specialità della casa”

Titolo: Preparazione dei piatti direttamente in tavola

Descrizione: Preparazione dei piatti direttamente in tavola

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

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.
Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese
Tecniche di preparazione dei piatti in tavola (tartara, flambè, ecc.)
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
Elementi di gastronomia
Modalità di conservazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Realizzare la mise en place

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

Eseguire piatti al flambè con l'impiego di varie tecniche e di vari distillati alcolici

Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio

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 sfilettatura e servizio del pesce

Applicare tecniche di taglio e servizio della frutta

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: Gestione dei flussi distributivi

Descrizione: Gestione dei flussi distributivi

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

CONOSCENZE

Tecniche e strumenti di esercizio della leadership
Principali componenti di servizio nelle strutture ristorative e ricettive
Terminologia di settore in lingua straniera
Processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative
Struttura organizzativa del reparto in cui si opera
Tecniche di comunicazione interpersonale
Elementi di organizzazione aziendale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità
Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni
Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership
Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione
Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio
Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela

Titolo: Configurazione e ambientazione degli spazi

Descrizione: Configurazione e ambientazione degli spazi

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

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

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

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

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

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

Obiettivo: Conformità 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

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti

Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività

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 accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

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 modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando

Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di

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
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