

## 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   |

| <b>Qualificazione</b>                                 | <b>Repertorio</b> | <b>RA<br/>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          |
| 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<br/>coperti</b> | <b>RA1</b> | <b>RA2</b> | <b>RA3</b> |
|--|-----------------------|-----------------------|------------|------------|------------|
| 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 flambé 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