

Operatore del servizio di sala - Cameriere

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Campania

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio sala	Lazio
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna

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
Operatore del servizio di sala	Basilicata	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala - cameriere	Calabria	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
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Cameriere	Liguria	3	X	X	X
Operatore del servizio sala	Marche	3	X	X	X
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
OPERATORE 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
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	1	X		
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
SERVIZIO SPECIALISTICO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ESEGUIRE L'ALLESTIMENTO E IL RIASSETTO DELLA SALA	Friuli Venezia Giulia	1			X
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Sezione in aggiornamento					

Competenze

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: 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

Titolo: Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande

Descrizione: Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande

Obiettivo: Servizio di distribuzione dei piatti e delle bevande secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala, ai piani e nel bar e loro funzionamento

Caratteristiche e modalità d'uso della moneta elettronica e dei principali mezzi di pagamento
Terminologia di settore in lingua straniera
Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese
Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare le tecniche di servizio ai tavoli o al banco
Approntare il carrello di servizio/vassoio ed utilizzarlo in maniera adeguata
Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela
Verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito
Riassettare i tavoli
Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala

Titolo: Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione

Descrizione: Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione

Obiettivo: Spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico funzionali del servizio da erogare e conformemente agli standard igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento
Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature
Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.

Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento
Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione e di distribuzione
Rilevare e segnalare il livello dei consumi dei materiali/prodotti e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al loro reintegro se necessario
Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro

Titolo: Predisposizione delle comande e degli ordini

Descrizione: Predisposizione delle comande e degli ordini

Obiettivo: Comande e ordini annotati in maniera precisa e trasferiti tempestivamente

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli associate:

Risultato atteso:RA1: Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela

Predisposizione degli ordinativi

Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Tecniche e strumenti di annotazione della comanda

Terminologia di settore in lingua straniera
Piatti e bevande offerti e presenti nel menu
Struttura del reparto
Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda

ABILITÀ/CAPACITÀ

Trasferire la comanda in maniera funzionale ai tempi di evasione
Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard e le procedure aziendali richieste
Illustrare il menù e promuovere le “specialità della casa”
Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
Annotare la comanda con l'impiego di strumenti cartacei ed elettronici
Aggiornare i menu sulla base dell'esaurimento di alcune pietanze del giorno

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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