

Operatore del servizio bar

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

REPERTORIO - Campania

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte
Collaboratore di sala e bar	Piemonte
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	X	X	X
Barista	Valle d'Aosta	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Calabria	2		X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
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 bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore del servizio bar	Marche	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
BARKEEPER	Provincia autonoma di Bolzano	2	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	1		X	
Barista/Barman	Sardegna	1	X		
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Campania	0			
Tecniche di miscelazione innovative	Piemonte	0			
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	0			

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: 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: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Descrizione: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Obiettivo: Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche

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.)

Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro

Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati

Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione

Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime

Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati

Titolo: Preparazione di bevande e snack

Descrizione: Preparazione di bevande e snack

Obiettivo: Bevande e snack preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

Risultato atteso:RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

Preparazione di cocktail e long drink

Preparazione di prodotti di caffetteria

Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi

Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande

CONOSCENZE

Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
Diverse tipologie di bevande alcoliche e analcoliche
Diverse tipologie di snack
Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
Possibili abbinamenti di bevande e snack
Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Applicare le tecniche di preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi
Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande da servire
Scegliere le attrezzature in relazione agli snack da servire
Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
Controllare e preparare le materie prime necessarie alla preparazione di bevande e snack
Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di bevande (prodotti di caffetteria, cocktail, long drink, ecc.)
Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
Abbinare gli snack alle bevande

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved