

Food & beverage manager

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

REPERTORIO - Campania

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1			X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
ANALISI DEI COSTI PRODUTTIVI DEL SERVIZIO DI RICETTIVITÀ	Friuli Venezia Giulia	1		X		
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	X	
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1		X		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

Competenze

Titolo: Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale

Descrizione: Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al

budget previsionale

Obiettivo: Offerte di servizi rispondenti alle esigenze del target di clienti e alle risorse disponibili

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Caratteristiche e aspettative dei target di utenza
Elementi di contabilità dei costi
Elementi di contabilità e budgeting
Elementi di marketing dei servizi turistici
Elementi e tecniche di progettazione e presentazione di servizi turistici, innovativi e tradizionali
Metodologie e strumenti di marketing turistico
Offerta turistica globale e territoriale
Tecniche di reporting
Tecniche di rilevazione di evoluzione delle opportunità di mercato

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno
Confrontare i dati consuntivi con quelli di budget
Definire il prezzo da associare all'offerta
Definire le tipologie di servizio in relazione alle aspettative dell'utenza e alle risorse disponibili
Definire lo stile e lo standard di offerta da proporre
Fare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati
Interpretare bisogni e aspettative della clientela
Monitorare lo stato di avanzamento del budget
Predisporre un budget previsionale, in funzione dell'andamento previsto delle attività
Rilevare l'entità delle risorse materiali e tecnologiche disponibili

Titolo: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

Descrizione: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

Obiettivo: Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di organizzazione aziendale
Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro
Normativa sui contratti di settore
Tecniche e strumenti di esercizio della leadership
Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite
Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership
Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale
Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro
Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro
Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori
Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni

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

Titolo: Progettazione del menù

Descrizione: Progettazione del menù

Obiettivo: Menù proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu
Diverse tipologie di menu
Elementi di gastronomia
Politiche di prezzo
Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica
Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini
Principi nutrizionali dei diversi alimenti
Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento
Concepire sequenze alimentari per la composizione di menu innovativi ed esclusivi
Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini disponibile per la realizzazione di menu tradizionali e tipici
Proporre sequenze di pietanze funzionali alla stagionalità degli ingredienti
Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento
Scegliere le diverse componenti culinarie del menu anche in funzione dei parametri di costo prefissati

Titolo: Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare

Descrizione: Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare

Obiettivo: Fornitori accuratamente selezionati in funzione dei reali fabbisogni aziendali e della maggiore convenienza economica

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Criteri di valutazione delle offerte commerciali
Elementi di organizzazione aziendale
Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro
Procedure e formule di cooperazione
Risorse e opportunità del territorio e del mercato dei servizi
Standard di qualità dell'offerta da erogare
Tecniche di analisi del rapporto costi/benefici
Tecniche di analisi delle attività aziendali da esternalizzare
Tecniche di negoziazione commerciale
Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Terminologia di settore in lingua straniera
Tipologie contrattuali relative alle attività di fornitura di servizi turistici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Attivare procedure per la valutazione delle prestazioni dei fornitori
Interagire con gli altri operatori di settore per la creazione di un'offerta integrata
Negoziare e curare accordi contrattuali
Promuovere la formalizzazione di intese ed accordi anche di tipo istituzionale
Selezionare i fornitori e le relative offerte
Stabilire e gestire i contatti con gli attori locali
Stipulare accordi commerciali

Titolo: Sviluppo di iniziative promozionali

Descrizione: Sviluppo di iniziative promozionali

Obiettivo: Azioni di comunicazione e promozione individuate ed implementate

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di marketing operativo
Strumenti di pubblicità e comunicazione
Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione

Elementi di customer satisfaction
Strategie e tecniche di promozione
Elementi caratterizzanti del campo di business
Comunicazione multimediale e social media marketing
Strategie di branding

ABILITÀ/CAPACITÀ

Analizzare i risultati delle azioni promozionali adottate
Analizzare le caratteristiche dell'offerta e della domanda nello specifico campo di business
Predisporre e diffondere contenuti a carattere informativo/promozionale
Individuare ed organizzare iniziative promozionali e di fidelizzazione (es. offerte promozionali, carte fedeltà, raccolta punti, sponsorizzazioni, ecc.)
Applicare tecniche di comunicazione multimediale e social media marketing
Realizzare attività di promozione diretta attraverso l'organizzazione di eventi, presentazioni di nuovi prodotti/servizi, ecc.
Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese)

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi

Codice Ateco	Titolo Ateco
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 2026 INAPP | All Rights Reserved