

Addetto ai servizi di sala e banco bar

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

REPERTORIO - Sardegna

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
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	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
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			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			
BARKEEPER	Provincia autonoma di Bolzano	0			
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	0			

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

Tabelle di equivalenza AdA

CAMERIERE DI SALA E BAR

Friuli Venezia Giulia

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
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	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
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	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		
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X	X	
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	2		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

Competenze

Titolo: Allestimento e pulizia della sala e/o del banco bar

Descrizione: Preparare i tavoli ed il banco bar secondo le indicazioni di allestimento ricevute rispetto alla disposizione, al tovagliame, alla posateria, agli utensili ecc., ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

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

Risultato atteso:RA3: Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

Allestimento sale e vetrine

Pulizia e riassetto della sala

CONOSCENZE

Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per un utilizzo in condizioni di sicurezza

Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande

Tecniche di allestimento di ambienti conviviali (apprecchiatura tavoli, disposizione arredi ed ornamenti ecc.)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati

Verificare la disponibilità, l'efficienza e la funzionalità degli utensili, della posateria, del tovagliame ecc., segnalando eventuali malfunzionamenti che richiedono interventi di manutenzione/riparazione/sostituzione

Organizzare secondo le indicazioni ricevute la disposizione degli arredi di sala e di banco, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed aperti al pubblico

Eseguire le operazioni di riassetto dei tavoli e del banco al termine delle consumazioni, al fine di garantire il rapido ripristino della disponibilità delle postazioni, nel rispetto degli standard igienico-sanitari previsti

Titolo: Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche

Descrizione: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Obiettivo: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari
Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

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

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza

Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità

Normativa di settore: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione

Procedure di rifornimento e controllo ordini

Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente

Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite

Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini

Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia

Titolo: Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente

Descrizione: Effettuare, , in raccordo con la cucina, il servizio al banco e/o ai tavoli, raccogliendo le ordinazioni dai clienti e servendo loro i piatti e le bevande

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

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

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

Risultato atteso:RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela

Servizio ai tavoli di cibi e bevande

CONOSCENZE

Principi di web marketing per la progettazione delle attività promozionali sui canali telematici

Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro

Funzionamento del processo di lavoro per la preparazione dei cibi (cucina) ed organizzazione della sala per garantire la gestione dei tempi di evasione degli ordini e di attesa del cliente

Composizione del menù e caratteristiche specifiche dei piatti e delle bevande servite e dei relativi ingredienti, per fornire al cliente informazioni e suggerimenti ed effettuare il controllo finale di qualità prima della presentazione al cliente

Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale

Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati

all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Rilevare, anche attraverso strumenti strutturati e informatizzati, il grado di soddisfazione dei clienti anche per predisporre eventuali aggiustamenti e/o modifiche

Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)

Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disguidi in fase di preparazione dei piatti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo

Servire al tavolo o al banco le pietanze e le bevande, adottando le misure previste dalla normativa igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e svolgendo le eventuali operazioni di rifinitura e presentazione dei piatti

Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta di piatti e bevande disponibili, fornendo informazioni circa le caratteristiche degli stessi e le modalità di preparazione

Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva

Controllare lo stato di avanzamento della preparazione dei piatti tenendo conto delle esigenze manifestate dal cliente al fine di raccordare i tempi della cucina con quelli della sala

Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

Titolo: Preparazione di snack e piatti semplici

Descrizione: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Obiettivo: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP

("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari

Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar

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

Risultato atteso:RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

CONOSCENZE

Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati

Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati

Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli

alimenti e relative procedure di autocontrollo
 Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
 Procedure di rifornimento e controllo ordini
 Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande
 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
 Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack

ABILITÀ/CAPACITÀ

Abbinare gli snack alle bevande
 Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici
 Approfondire elementi di gastronomia
 Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva
 Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati
 Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati
 Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali
 Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
 Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
 Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate
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
56.10.30	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
55.20.30	Rifugi di montagna
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