FOOD & BEVERAGE MANAGER

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Lombardia

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
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	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	
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		X		
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	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	1	X			
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	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 RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

Competenze

Titolo: Effettuare la predisposizione del menù di un ristorante

Descrizione: Effettuare la predisposizione del menù di un ristorante

Obiettivo: Effettuare la predisposizione del menù di un ristorante

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Merceologia alimentare
Terminologia specifica in lingua straniera
Mercato della ristorazione
Elementi di enologia
Attrezzature per la conservazione dei cibi
Elementi di gastronomia
Elementi di dietologia
Organizzazione della cucina
Elementi di scienze dell'alimentazione
Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
Tecnologie per la preparazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari
Applicare criteri di selezione di ricette alimentari
Applicare criteri per la definizione di menu
Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Titolo: Effettuare la pianificazione di eventi nell'ambito della struttura di ristorazione

Descrizione: Effettuare la pianificazione di eventi nell'ambito della struttura di ristorazione

Obiettivo: Effettuare la pianificazione di eventi nell'ambito della struttura di ristorazione

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Elementi di customer care
Processi organizzativi di eventi
Elementi di budgeting

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di analisi dei costi
Applicare procedure di pianificazione operativa
Applicare modalità di coordinamento del lavoro
Applicare tecniche di pianificazione delle attività
Applicare criteri di elaborazione preventivi
Applicare tecniche di vendita dei servizi
Applicare tecniche di organizzazione di eventi di intrattenimento
Applicare procedure di controllo qualità delle strutture di ristorazione
Applicare criteri per la definizione di menu

Titolo: Effettuare la gestione economica di strutture di ristorazione

Descrizione: Effettuare la gestione economica di strutture di ristorazione

Obiettivo: Effettuare la gestione economica di strutture di ristorazione

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Mercato della ristorazione
Organizzazione servizi di ristorazione
Normativa servizi di ristorazione
Mercato fornitori settore ristorazione
Offerta di ristorazione del territorio
Elementi di gestione d'impresa

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di budgeting
Applicare tecniche di gestione delle relazioni commerciali con i fornitori
Utilizzare software contabilità
Applicare tecniche di controllo di gestione
Applicare criteri di valutazione offerte
Applicare tecniche di definizione prezzi
Applicare modalità di calcolo margini di vendita
Applicare tecniche di definizione obiettivi di vendita
Utilizzare modelli di gestione operativa attività commerciale

Titolo: Effettuare la gestione del personale di strutture di ristorazione

Descrizione: Effettuare la gestione del personale di strutture di ristorazione

Obiettivo: Effettuare la gestione del personale di strutture di ristorazione

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Elementi di organizzazione aziendale
Organizzazione servizi di ristorazione
Elementi di contrattualistica del lavoro
Gestione delle risorse umane
Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici
Procedure di gestione del personale
Metodi e strumenti per la selezione del personale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di motivazione risorse umane
Applicare modalità di coordinamento del lavoro
Applicare tecniche di gestione del personale
Applicare tecniche di pianificazione delle attività
Applicare metodi per la valutazione delle prestazioni

Titolo: Effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante

Descrizione: Effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante

Obiettivo: Effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Standard di qualità dei prodotti alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti)
Merceologia alimentare
Mercato della ristorazione
Elementi di enologia
Elementi di gastronomia
Elementi di gestione dei servizi di ristorazione
Attrezzature per la conservazione dei cibi
Modalità di conservazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure di controllo ordini
Applicare tecniche di valutazione di offerte
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)
Applicare tecniche di definizione ordini commerciali
Applicare criteri di selezione fornitori
Applicare tecniche di budgeting

Titolo: Effettuare il coordinamento dei servizi di sala ristorante

Descrizione: Effettuare il coordinamento dei servizi di sala ristorante

Obiettivo: Effettuare il coordinamento dei servizi di sala ristorante

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di gastronomia
Elementi di enologia
Organizzazione servizi di ristorazione
Elementi di gestione dei servizi di ristorazione
Normativa servizi di ristorazione
Tecniche del servizio di sala

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare modalità di coordinamento del lavoro
Applicare tecniche di analisi organizzativa
Applicare regole del servizio di sala
Applicare procedure di controllo qualità delle strutture di ristorazione
Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)

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
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