

RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Lombardia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala

Tabelle di equivalenza AdA

Esperto dei servizi sala-banqueting

Lazio

RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)

Lombardia

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Piemonte

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar

Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAITRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala	Basilicata	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
Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio	3	X	X	X
Maître	Liguria	3	X	X	X
Tecnico dei servizi sala-banqueting	Molise	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico di sala - Maître	Sardegna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Sicilia	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X
TECNICO 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
Tecnico di sala - Maître	Campania	1		X	
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1	X		
ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Friuli Venezia Giulia	1			X
RACCOLTA ED EVASIONE DELLA COMANDA	Friuli Venezia Giulia	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X	
RAPPORTARSI CON IL CLIENTE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore al servizio sala	Lazio	1		X	
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia	1		X	
Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare	Piemonte	1		X	
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana	2	X	X	
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA					
Sezione in aggiornamento					

Competenze

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)

Titolo: Intrattenere il cliente

Descrizione: Intrattenere il cliente

Obiettivo: Intrattenere il cliente

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Terminologia specifica in lingua straniera
Tecniche di comunicazione
Comunicazione empatica
Elementi di psicologia della comunicazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di segmentazione della clientela
Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale
Utilizzare tecniche di comunicazione

Titolo: Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Descrizione: Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Obiettivo: Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Criteri di allestimento della sala ristorante

Terminologia specifica in lingua straniera

Criteri di mise en place dei tavoli

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli

Applicare tecniche di allestimento buffet

Applicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali

Titolo: Effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante (presentazione del menù e della carta dei vini)

Descrizione: Effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante (presentazione del menù e della carta dei vini)

Obiettivo: Effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante (presentazione del menù e della carta dei vini)

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala associate:

Risultato atteso:RA1: Condurre il personale dei servizi di sala, nel rispetto delle

indicazioni ricevute, coordinandosi con la cucina e assicurando l'accoglienza e la soddisfazione della clientela

Accoglienza clienti

Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta

Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande

Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Mercato della ristorazione

Elementi di enologia

Elementi di gastronomia

Mercato del vino

Elementi di gestione dei servizi di ristorazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione)

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare modalità di somministrazione dei vini

Applicare regole del servizio di sala

Utilizzare strumenti informatici per la gestione degli ordini

Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

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
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