

CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE

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

REPERTORIO - Lombardia

AdA associate alla Qualificazione

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	Liguria
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	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
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
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	
Cameriere	Liguria	2		X	X
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	2	X	X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X	X	
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	2	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

Competenze

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 il servizio ai tavoli

Descrizione: Effettuare il servizio ai tavoli

Obiettivo: Effettuare il servizio ai tavoli

Attività associate alla Competenza

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

Vini, distillati, liquori

Elementi di enologia

Elementi di gastronomia

Elementi di culinaria

Organizzazione servizi di ristorazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione)

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Applicare regole del servizio di sala
 Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli
 Applicare modalità di somministrazione dei vini
 Utilizzare strumenti informatici per la gestione degli ordini
 Utilizzare strumenti per servire le pietanze
 Utilizzare strumenti per tagliare le pietanze

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
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
56.10.50	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