

BARISTA-BARMAN

SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Lombardia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI 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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Marche	3	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - 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	
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	X	X	
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		X	
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			

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: Preparare i servizi bar

Descrizione: Preparare i servizi bar

Obiettivo: Preparare i servizi bar

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

CONOSCENZE

Caffetteria

Tipologia di bevande

Prodotti da bar

Ricette per preparazione snack e menù rapidi

Elementi di enologia

Ricette per preparazione bevande
Organizzazione servizio bar
Elementi di gastronomia

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti preparazione bevande
Utilizzare macchinari per la conservazione di cibi e bevande
Utilizzare macchinari da bar
Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari
Applicare tecniche di preparazione snack e menù rapidi
Applicare tecniche di preparazione delle bevande
Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande
Applicare tecniche di allestimento banconi bar
Applicare procedure di avvio macchine bar
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Titolo: Effettuare il servizio bar

Descrizione: Effettuare il servizio bar

Obiettivo: Effettuare il servizio bar

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

CONOSCENZE

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici

Terminologia specifica in lingua straniera

Caffetteria

Prodotti da bar

Tipologia di bevande

Macchinari da bar

Ricette per preparazione bevande

Ricette per preparazione snack e menù rapidi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche

Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione)

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Titolo: Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar

Descrizione: Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar

Obiettivo: Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar

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: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

Macchinari da bar

Organizzazione servizio bar

Utensili per la preparazione dei cibi

Utensili per la preparazione di bevande

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali

Applicare tecniche di allestimento banconi bar

Applicare procedure di avvio macchine bar

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Titolo: Effettuare il rifornimento delle forniture da bar

Descrizione: Effettuare il rifornimento delle forniture da bar

Obiettivo: Effettuare il rifornimento delle forniture da bar

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

CONOSCENZE

Vini, distillati, liquori
Tipologia di bevande
Prodotti da bar
Modalità di conservazione di prodotti da bar
Mercato della ristorazione
Caffetteria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di budgeting
Applicare tecniche di definizione ordini commerciali
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)
Applicare procedure di controllo ordini
Applicare tecniche di conservazione delle bevande
Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage
Applicare tecniche di valutazione di offerte
Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate

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 2025 INAPP | All Rights Reserved