

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

Collaboratore di sala e bar

SETTORE 23. Servizi turistici REPERTORIO - Sicilia

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 Lombardia **BARISTA-BARMAN** OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR Piemonte Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la Puglia conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande Addetto ai servizi di sala e banco bar Sardegna Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e Toscana trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
BARMAN	Calabria	3	Х	Х	Χ
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	Х	Χ	Χ
Barista/Barman	Liguria	3	Χ	Χ	Χ
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	Χ	Χ	Χ
Operatore del servizio bar	Marche	3	Χ	Χ	Χ
Addetto alle attività ristorative e ricettive - sala e bar	Piemonte	3	Х	Χ	Χ
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	Χ	Χ
Collaboratore di sala e bar	Sicilia	3	X	Χ	Χ
Barista	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Χ
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	Χ	Χ	Χ
TECNICO DEI SERVIZI BAR	Veneto	3	Χ	Х	Х

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	2	Χ	Χ	



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	Х
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		Χ	Χ
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	Χ
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	Χ
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		Χ	Χ
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	2	Χ	Χ	
Operatore della ristorazione	Molise	2		Χ	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - polivalente	Piemonte	1			Х
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	1		Х	
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	Χ		



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	2		Χ	Χ

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: Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Descrizione: Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Obiettivo: Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti



Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

CONOSCENZE

Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici Tecniche di servizio al tavolo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar Applicare tecniche di servizio al tavolo

Titolo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Descrizione: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Obiettivo: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni



Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Tecniche di pianificazione

Tecniche di comunicazione organizzativa

Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Principali terminologie tecniche di settore

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

Attrezzature di servizio

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle
attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro



Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Titolo: Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti

Descrizione: Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti

Obiettivo: Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Tecniche di servizio base ed avanzate

Tecniche di comunicazione

Tipologie di servizio banqueting



ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

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
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