TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Sicilia

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
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 (MAÎTRE)	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
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	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	
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	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: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

Descrizione: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

Obiettivo: Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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 delll'offerta gastronomica e della carta delle bevande
Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti
Elementi di sommelieria
Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar
Tecniche di sala e del servizio bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela
Consigliare abbinamenti
Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria
Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio
Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio

Titolo: Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

Descrizione: Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

Obiettivo: Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta
Illustrazione delll'offerta gastronomica e della carta delle bevande
Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti
Elementi di gastronomia e di enologia
Normativa di settore
Tecniche di sala e del servizio di bar

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di organizzazione del servizio
Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio
Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio

Titolo: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

Descrizione: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

Obiettivo: Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta
Illustrazione delll'offerta gastronomica e della carta delle bevande
Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Elementi di customer satisfaction
Principi di fidelizzazione del cliente
Tecniche di ascolto e di comunicazione
Tecniche di negoziazione e problem solving

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela
Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente
Effettuare la valutazione tecnica dei reclami
Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Titolo: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

Descrizione: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

Obiettivo: Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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:RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni
Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio
Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro
Elementi e procedure di gestione delle risorse umane
Modello organizzativo e organigramma dell'azienda
Sistema di qualità e principali modelli
Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio
Individuare problematiche esecutive
Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio
Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi
Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale

Titolo: Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Descrizione: Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Obiettivo: Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

D.Lsg. 81/2008
Elementi di ergonomia
Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio
Normativa ambientale e fattori di inquinamento
Strategie di promozione
Tecniche di reporting
Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione
Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità
Prefigurare forme comportamentali di prevenzione
Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

Titolo: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

Descrizione: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

Obiettivo: Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di contabilità
Elementi di contrattualistica fornitori
Elementi di tecnica commerciale
Tecniche di approvvigionamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di selezione dei fornitori
Applicare tecniche di valutazione delle offerte
Applicare procedure di gestione degli ordini
Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura
Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze

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