

OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Provincia autonoma di Bolzano

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore di cucina	Basilicata
CUOCO	Friuli Venezia Giulia
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio
Cuoco	Liguria
Cuoco	Marche
Operatore di cucina	Sardegna
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina e pasticceria	Valle d'Aosta

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	4	X	X	X	X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	4	X	X	X	X
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZATO DEL SETTORE ALBERHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA (FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI AGRITURISTICI (FACHKRAFT FÜR AGROTOURISMUS)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	4	X	X	X	X
Cuoco	Provincia Autonoma di Trento	4	X	X	X	X
Operatore di sala bar	Provincia Autonoma di Trento	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Sardegna	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina e pasticceria	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	3	X		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	3	X	X		X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
Aiuto cuoco	Liguria	3	X	X		X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	3	X	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
Aiuto Cuoco	Marche	3	X	X		X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Piemonte	2	X			X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	3	X	X		X
Collaboratore di cucina	Piemonte	3	X	X		X
CUOCO DIETISTA DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
Operatore di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Provincia Autonoma di Trento	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	0				

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

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore del servizio bar	Basilicata
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio
Barista/Barman	Liguria
BARISTA-BARMAN	Lombardia
Operatore del servizio bar	Marche
Collaboratore di sala e bar	Piemonte
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
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio bar	Basilicata	3	X	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	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Operatore al servizio bar (barista/barman)	Lazio	3	X	X	X
Barista/Barman	Liguria	3	X	X	X
BARISTA-BARMAN	Lombardia	3	X	X	X
Operatore del servizio bar	Marche	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X
Collaboratore di sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR E FRONT OFFICE (SPEZIALISIERTE FACHKRAFT FÜR SERVICE UND FRONT OFFICE)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
TECNICO SPECIALIZATO DEL SETTORE ALBERGHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
Operatore di sala bar	Provincia Autonoma di Trento	3	X	X	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	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X	X
Addetto qualificato al servizio bar	Umbria	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Operatore della ristorazione	Molise	2		X	X
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X		X
Barista/Barman	Sardegna	1	X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità	Provincia Autonoma di Trento	0			
ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli					
Tabelle di equivalenza AdA					
Operatore del servizio di sala			Basilicata		
CAMERIERE DI SALA E BAR			Friuli Venezia Giulia		
Operatore al servizio sala			Lazio		
Cameriere			Liguria		
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE			Lombardia		
Operatore del servizio sala			Marche		
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
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala	Basilicata	3	X	X	X
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	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
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
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Operatore al servizio sala	Lazio	3	X	X	X
Cameriere	Liguria	3	X	X	X
CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE	Lombardia	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA (FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X
Operatore di sala bar	Provincia Autonoma di Trento	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	1		X	
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	Piemonte	2	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità	Provincia Autonoma di Trento	0			

ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente

Tabelle di equivalenza AdA

Receptionist

Basilicata

Operatore di ricevimento - receptionist	Lazio
Portiere d'albergo	Liguria
Addetto al ricevimento (receptionist)	Liguria
Operatore di reception e front office	Marche
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE	Piemonte
Operatore/operatrice per il servizio di accoglienza, l'acquisizione di prenotazioni, la gestione dei reclami e l'espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Puglia
Addetto alla reception	Sardegna
Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Toscana
Operatore del ricevimento	Valle d'Aosta

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Operatore per il servizio di accoglienza, acquisizione di prenotazioni, gestione dei reclami ed espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Calabria	5	X	X	X	X	X
Receptionist	Campania	5	X	X	X	X	X
OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Emilia-Romagna	5	X	X	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI	Emilia-Romagna	5	X	X	X	X	X
Operatore di ricevimento - receptionist	Lazio	5	X	X	X	X	X
Portiere d'albergo	Liguria	5	X	X	X	X	X
Addetto al ricevimento (receptionist)	Liguria	5	X	X	X	X	X
Operatore di reception e front office	Marche	5	X	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE	Piemonte	5	X	X	X	X	X
Operatore/operatrice per il servizio di accoglienza, l'acquisizione di prenotazioni, la gestione dei reclami e l'espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Puglia	5	X	X	X	X	X
Addetto alla reception	Sardegna	5	X	X	X	X	X
Addetto qualificato al front office	Umbria	5	X	X	X	X	X
Gestore di rifugio alpino	Valle d'Aosta	5	X	X	X	X	X
Operatore del ricevimento	Valle d'Aosta	5	X	X	X	X	X
OPERATORE DI RECEPTION	Veneto	5	X	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
-----------------------	-------------------	-------------------	------------	------------	------------	------------	------------

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Receptionist	Basilicata	1					X
ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA IN STRUTTURE RICETTIVE E CENTRI BENESSERE	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X	
ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X	
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	2	X	X			
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	2	X	X			
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	3	X	X		X	
ADDETTO AL RICEVIMENTO (RECEPTIONIST)	Lombardia	3	X	X		X	
PORTIERE D'ALBERGO	Lombardia	2	X			X	
Operatore della promozione ed accoglienza turistica	Molise	4	X	X	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
OPERATORE TURISTICO SPORTIVO OLYMPIA (FACHKRAFT FÜR SPORT UND TOURISMUS)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X	
OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN- UND HOTELGEWERBE)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X	
OPERATORE AI SERVIZI AGRITURISTICI (FACHKRAFT FÜR AGROTOURISMUS)	Provincia autonoma di Bolzano	1	X				
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA (FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KÜCHENFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X	
OPERATORE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SALA-BAR (FACHKRAFT FÜR DAS GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: SERVICEFACHKRAFT)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
TECNICO TURISTICO SPORTIVO (SPEZIALISIERTE FACHKRAFT FÜR SPORT UND TOURISTIK)	Provincia autonoma di Bolzano	1				X	
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Veneto	4	X		X	X	X
GESTORE DI BED & BREAKFAST	Veneto	4	X	X	X	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
CONDUZIONE ATTIVITA' AGRITURISTICA	Friuli Venezia Giulia	0					
Gestore di Bed & Breakfast	Liguria	0					
Operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità	Provincia Autonoma di Trento	0					
Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità	Provincia Autonoma di Trento	0					

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA	Sicilia	0					
Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Toscana	0					

Competenze

Titolo: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Descrizione: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

D.lgs. 5 agosto 2009 n.106 (Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro)
Nozioni di primo soccorso
Normativa ambientale e fattori di inquinamento

Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
Dispositivi di protezione individuale e collettiva
Segnali di divieto e prescrizioni correlate

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Titolo: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

Descrizione: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
Procedure attinenti al sistema qualità
Principi ed elementi di base di un sistema qualità
Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

ABILITÀ/CAPACITÀ

Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità

Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza

Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità

Titolo: Realizzare la preparazione di alcuni piatti caldi e freddi, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Descrizione: Realizzare la preparazione di alcuni piatti caldi e freddi, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)

Preparazione dei semilavorati

Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

Decorazione di piatti e vassoi

Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compire le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche

Tecniche di cottura classica

Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi

Adottare modalità e comportamenti per la gestione contestuale di più fasi e variabili di lavoro

Applicare tecniche e protocolli di controllo dei prodotti in uscita

Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina

Titolo: Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento

Descrizione: Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente associate:

Risultato atteso:RA1: Massimizzare le presenze nella struttura ricettiva, a partire dalle indicazioni strategiche ricevute, curando le prenotazioni, le promozioni e le agevolazioni tariffarie previste
Acquisizione delle prenotazioni

Risultato atteso:RA2: Accogliere il cliente, avendo preventivamente acquisito eventuali prenotazioni, espletando gli adempimenti formali di registrazione e fornendo informazioni per illustrare i servizi offerti dall'albergo e quelli turistici del territorio
Gestione dell'accoglienza del cliente (check-in)
Illustrazione dei servizi dell'albergo e turistici

Risultato atteso:RA3: Gestire la relazione con il cliente, garantendo l'assistenza durante il soggiorno alberghiero, espletando gli adempimenti formali e le operazioni di pagamento nelle fasi di ricevimento e di congedo e accertando il livello di soddisfazione relativo al periodo di permanenza
Assistenza al cliente durante il soggiorno alberghiero
Rilevamento della customer satisfaction
Gestione del congedo del cliente (check-out)

Risultato atteso:RA4: Gestire le richieste del cliente e gli eventuali imprevisti, individuandone il reale bisogno, attivando le risorse per fornire l'assistenza necessaria e risolvere le difficoltà segnalate, nel rispetto del regolamento previsto
Gestione delle richieste del cliente e degli eventuali imprevisti

CONOSCENZE

Tecniche di accoglienza della clientela
Le principali operazioni e servizi del processo di ricevimento
I servizi ricettivi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure standard di check in e check out alberghiero
Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Utilizzare strumenti a supporto delle attività di prenotazione

Titolo: Svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze

Descrizione: Svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di cottura
Metodi di condimento
Tecniche di porzionatura
Tecniche di sfilettatura

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodiche di condimento e tecniche di cottura
Applicare tecniche di trancio e taglio
Utilizzare strumenti di cottura e di finitura

Titolo: Preparare e somministrare bevande, gelati, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche

Descrizione: Preparare e somministrare bevande, gelati, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche

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: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

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

ABILITÀ/CAPACITÀ

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

Titolo: Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, adottando stili di accoglienza in grado di valorizzare le attese di specifici target di clientela

Descrizione: Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, adottando stili di accoglienza in grado di valorizzare le attese di specifici target di clientela

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

Risultato atteso:RA3: Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento

Allestimento sale e vetrine

Pulizia e riassetto della sala

CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione

Tipologie di servizio banqueting

Tecniche di servizio avanzate

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala

Applicare stili di accoglienza personalizzati a seconda del target di riferimento

Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

Titolo: Suggestire semplici abbinamenti eno-gastronomici

Descrizione: Suggestire semplici abbinamenti eno-gastronomici

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Caratteristiche organolettiche del vino

Tipologie di vini

Tecniche di servizio del vino a seconda delle tipologie e delle sue caratteristiche

ABILITÀ/CAPACITÀ

Descrivere le tipologie e le caratteristiche dei vini

Applicare tecniche di lettura e illustrazione di un'etichetta

Applicare regole e tecniche di servizio del vino

Titolo: Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

Descrizione: Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione
Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
Struttura del reparto

ABILITÀ/CAPACITÀ

Presentare i prodotti al cliente
Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale

Titolo: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Descrizione: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
Elementi di gastronomia
Standard di qualità dei prodotti alimentari
Utensili per la preparazione dei cibi
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione delle materie prime
Approntare materie prime per la preparazione di pasti
Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Titolo: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Descrizione: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Titolo: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Descrizione: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento
Procedure e tecniche di monitoraggio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine

Titolo: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Descrizione: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di ergonomia
Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro

Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

Titolo: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Descrizione: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar

Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo

Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard

Titolo: Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere

sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
 Attrezzature di servizio
 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
 Principali terminologie tecniche
 Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
 Tecniche di pianificazione
 Tecniche di comunicazione organizzativa

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
 Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
 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

Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

Codice	Titolo
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione
4.2.2.2.0	Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione

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
55.20.30	Rifugi di montagna
55.10.00	Alberghi
55.90.20	Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero

Codice Ateco	Titolo Ateco
55.30.00	Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
55.20.52	Attività di alloggio connesse alle aziende agricole
55.20.51	Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence
55.20.40	Colonie marine e montane
55.20.20	Ostelli della gioventù
55.20.10	Villaggi turistici