

## Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande

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

REPERTORIO - Molise

### AdA associate alla Qualificazione

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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	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
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
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Operatore del servizio di sala	Basilicata	1	X		
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	
Operatore del servizio sala	Marche	2	X	X	
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	2	X	X	
Tecnico specializzato gestione Food and Beverage	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

ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie

Tabelle di equivalenza AdA

GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE

Friuli Venezia Giulia

Sommelier

Liguria

SOMMELIER

Lombardia

## Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Sommelier	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Sommelier	Liguria	3	X	X	X
SOMMELIER	Lombardia	3	X	X	X
Sommelier	Sardegna	3	X	X	X
Direttore di sala e sommellerie	Umbria	3	X	X	X
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X
SOMMELIER	Veneto	3	X	X	X

### Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	1		X	
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1		X	
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	2		X	X

**Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA**

Sezione in aggiornamento

## Competenze

**Titolo:** Sviluppo sensoriale degustazione vini

**Descrizione:** Vini serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati ed in funzione della tipologia di menù offerta

**Obiettivo:** Collaborazione nell'elaborazione della Carta dei Vini, degustazione dei vini e controllo qualità, miscita dei vini e controllo igiene e funzionalità della cantina

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie associate:

Risultato atteso:RA2: Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

Abbinamento enogastronomico

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

Risultato atteso:RA3: Proporre l'assaggio, verificando preventivamente il prodotto richiesto (conservazione, temperatura, ecc.), somministrando il vino e la bevanda alcolica anche attraverso tecniche specifiche previste nelle diverse tipologie di prodotto

Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

Verifica della qualità del prodotto vinicolo

### CONOSCENZE

Principi di enogastronomia

Principali tecniche di servizio e miscita dei vini

Tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini

### ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere l'adeguata temperatura di servizio dei vini, nonché la tipologia di bicchieri appropriata

Applicare tecniche di degustazione dei vini (profumo, gusto, colore) e metodologie di abbinamento vino/sapori

Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli

Identificare il fabbisogno qualitativo dei vini in ragione della tipologia di menù offerta, nonché del target clienti di riferimento

**Titolo:** Configurazione servizio di ristorazione

**Descrizione:** Servizio ristorativo adeguatamente erogato

**Obiettivo:** Controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti

preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc., erogazione servizio ristorativo e monitoraggio stato di avanzamento delle attività di erogazione del servizio

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:RA2: Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela  
Servizio ai tavoli di cibi e bevande

## CONOSCENZE

Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative

Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze - porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.

Individuare ed adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa - cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc. - e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto

Verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività

Cogliere e riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati

**Titolo: Assistenza cliente**

**Descrizione:** Servizio ristorativo reso accessibile e fruibile in vista della massima soddisfazione del cliente

**Obiettivo:** Ricezione cliente, presentazione menù, raccolta ordinazioni e determinazione tempi/sequenze di erogazione del servizio, registrazione e trasmissione reclami e riscossione conto

#### 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

Attività dell' AdA ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie associate:

Risultato atteso:RA2: Raccogliere gli ordinativi, illustrando la carta dei vini e proponendo abbinamenti enogastronomici

Abbinamento enogastronomico

Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche

#### CONOSCENZE

Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative

Lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche

Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta

Adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente

Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela



Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso

**Titolo: Approntamento spazi di ristorazione**

**Descrizione: Spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico-funzionali del servizio da erogare**

**Obiettivo: Riordino spazi di ristorazione, allestimento tavoli o banco buffet/bar e controllo livello scorte dispense e dotazioni di sala bar**

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: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 allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento

Sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione

Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento

Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e degli strumenti di lavoro

Rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al reintegro se necessario

## Codici ISTAT CP2011 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
5.2.2.2.3	Addetti al banco nei servizi di ristorazione

## Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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 2019 INAPP | All Rights Reserved