

## Esperto dei servizi sala-banqueting

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

REPERTORIO - Lazio

### AdA associate alla Qualificazione

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

#### Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico di sala	Basilicata
TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING	Emilia-Romagna
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia
<b>Esperto dei servizi sala-banqueting</b>	<b>Lazio</b>
Maître	Liguria
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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING	Abruzzo	3	X	X	X
TECNICO GESTIONE SERVIZI SALA (MAÎTRE)	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico di sala - Maître	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING	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
Operatore al servizio sala	Lazio	3	X	X	X
Maître	Liguria	3	X	X	X
RESPONSABILE DI SALA (MAITRE)	Lombardia	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar	Toscana	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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico di sala	Basilicata	1		X	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare	Piemonte	1		X	
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	1			X

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità	Provincia Autonoma di Trento	0			
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR	Sicilia	0			

## Competenze

**Titolo:** Gestione flussi distributivi

**Descrizione:** Gestione flussi distributivi

**Obiettivo:** Servizio di distribuzione pasti e bevande realizzato secondo criteri di efficienza ed efficacia

Attività associate alla Competenza

Attività 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

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta

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

## CONOSCENZE

Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio  
Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.

## ABILITÀ/CAPACITÀ

intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità  
comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate  
definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande  
individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio

**Titolo:** Progettazione eventi banqueting

**Descrizione:** Progettazione eventi banqueting

**Obiettivo:** Modalità di erogazione del servizio funzionali alla ottimale realizzazione dello stesso

Attività associate alla Competenza

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

## CONOSCENZE

Caratteristiche merceologiche degli alimenti  
Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative  
Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento

## ABILITÀ/CAPACITÀ

definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento  
esaminare i costi complessivi dell'evento -food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi  
valutare la tipologia di menù, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare  
scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare

**Titolo:** Configurazione ed ambientazione spazi

**Descrizione:** Configurazione ed ambientazione spazi

**Obiettivo:** Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Attività associate alla Competenza

Attività 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

## CONOSCENZE

Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio  
Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.  
Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala  
Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese  
Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo-vino

## ABILITÀ/CAPACITÀ

scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento  
adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti  
scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi  
prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla location prescelta

**Titolo: Accoglienza cliente e customer satisfaction**

**Descrizione: Accoglienza cliente e customer satisfaction**

**Obiettivo: Clienti seguiti in tutte le fasi del processo e soddisfatti del servizio erogato**

Attività associate alla Competenza

Attività 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

Risultato atteso:RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta

Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande

Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione

## CONOSCENZE

Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

## ABILITÀ/CAPACITÀ

riscontrare il grado di soddisfazione del cliente ed individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio

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

cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela

definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni

## Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

## 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