

## Operatore del servizio sala

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

REPERTORIO - Marche

### 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
<b>Operatore del servizio sala</b>	<b>Marche</b>
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 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
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
CAMERIERE 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

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande	Molise	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	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 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 di sala bar	Provincia Autonoma di Trento	3	X	X	X
Addetto ai servizi di sala e banco bar	Sardegna	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Umbria	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

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			

**Titolo:** Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità

**Descrizione:** Eseguire lavorazioni con macchinari o attrezzature di semplice usabilità tenendo conto dei fattori generici e specifici di rischio connessi, e di conseguenza adottare comportamenti ed usare dispositivi atti a prevenire pericoli fisici e danni alla salute

Attività associate alla Competenza

## CONOSCENZE

Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza)  
Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla mansione (ad es. derivanti da lavori per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso  
Uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro;  
Identificare fattori di rischio generali e connessi alle lavorazioni con macchinari o attrezzature a basso rischio, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti od emergenze secondo le procedure previste;  
Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le lavorazioni con attrezzature o strumenti a basso rischio (per confezionamento abiti, preparazione alimenti, operazioni agricole senza uso di macchine pesanti, ecc.);  
Utilizzare in modo adeguato e secondo le prescrizioni, le attrezzature e i macchinari da lavoro, le sostanze tossiche, i mezzi di movimentazione e trasporto e i dispositivi di sicurezza e quelli di protezione individuale;

**Titolo:** Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo

**Descrizione:** Effettuare le attività di pulizia e igienizzazione dei luoghi di lavoro, sulla base delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti, provvedendo alla pulizia e al riordino delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili e utilizzando corre

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

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili da lavoro

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Caratteristiche e modalità di impiego dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc)

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni e degli utensili utilizzati

Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia, di igiene personale e di riordino degli spazi di lavoro

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi di lavoro)

**Titolo: Accoglienza e gestione del cliente**

**Descrizione: Gestire la relazione con il cliente accogliendolo ed assistendolo/consigliandolo nella fase di formulazione dell'ordine, di consumazione dell'ordinazione e nella fase del pagamento**

Attività associate alla Competenza

#### CONOSCENZE

Listino prezzi dei prodotti inseriti in menù e fuori menù

Caratteristiche e funzioni dei principali strumenti per la gestione delle operazioni di incasso

Principali tecniche di accoglienza del cliente all'interno di strutture ristorative-ricettive

Composizione delle diverse pietanze ed ingredienti

Principi di psicologia del cliente

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Fornire indicazioni sulla modalità di incasso della consumazione e provvedere all'eventuale transazione ed al rilascio della documentazione fiscale

Assistere il cliente nella scelta delle pietanze e bevande, fornendo informazioni sul menù, suggerendo abbinamenti e proponendo anche soluzioni alternative

Assicurarsi che le pietanze siano state di piacimento del cliente e corrispondenti alle richieste ed aspettative

Accogliere il cliente, con professionalità, all'interno del locale facendolo sentire a proprio agio

**Titolo: Preparazione della sala e riassetto dei tavoli**

**Descrizione: Preparare la sala predisponendo gli allestimenti e l'attrezzatura necessaria (posateria, piatti, bicchieri, ecc.), verificando lo stato e le condizioni igieniche dei locali e degli arredi ed effettuare il riassetto dei tavoli al termine**

della consumazione.

#### 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

Caratteristiche e modalità d'impiego dell'arredo dei tavoli ( tovaglie, tovaglioli,ecc..)

Schema di predisposizione dei tavoli nella sala ristorante

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Caratteristiche e modalità di impiego dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc)

Tecniche di allestimento e riassetto della sala ristorante

Tecniche di mise en place dei tavoli

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

Provvedere alle operazioni di riassetto della sala ristorante al termine della consumazione dei pasti da parte della clientela

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

Provvedere ad apparecchiare i tavoli, secondo gli standard definiti, utilizzando l'attrezzatura adeguata al contesto ( piatti, bicchieri, tovaglie,ecc..)

Allestire la sala ristorante, secondo le indicazioni ricevute, verificandone lo stato di igiene e pulizia degli ambiente ed arredi

**Titolo: Servizio ai tavoli di cibi e bevande**

**Descrizione: Effettuare il servizio ai tavoli delle pietanze, sulla base delle**



ordinazioni raccolte e delle uscite dalla cucina, adottando le misure per garantire le condizioni di igiene previste dalla normativa, e verificare le eventuali ulteriori esigenze del client

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

Tempi di attesa per la consumazione delle pietanze ordinate  
Principali tecniche e modalità di servizio ai tavoli e al bancone  
Caratteristiche degli strumenti e attrezzature per il servizio ai tavoli  
Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme  
Composizione del menù del ristorante; caratteristiche ed ingredienti dei piatti

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare le regole di bon ton e di servizio ai tavoli  
Gestire eventuali situazioni di disagio e di reclamo riferite al servizio e alle pietanze  
Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche  
Provvedere al servizio al tavolo delle pietanze ordinate,verificandone la corretta uscita dalla cucina  
Posizionare sul tavolo, secondo le modalità previste, gli strumenti adeguati al consumo della pietanza e/o bevanda ordinata (ad es. ballon, calice, coltello da pesce, piatto per gusci,ecc..)

**Titolo:** Raccolta delle ordinazioni

**Descrizione:** Raccogliere le ordinazioni dai clienti e predisporli per l'invio alla

cucina

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

## CONOSCENZE

Criteri per la gestione delle prenotazioni tavoli

Composizione del menù del ristorante; caratteristiche ed ingredienti dei piatti

Metodi e strumenti, cartacei e informatici, per la redazione e l'inoltro della comanda

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Fornire la carta dei vini e proporre abbinamenti con le pietanze scelte dai clienti  
Presentare il menù ai clienti consigliando anche le specialità del ristorante e proponendo i piatti fuori lista

Raccogliere le richieste del cliente e predisporre la comanda con l'impiego di strumenti cartacei e/o elettronici

Trasferire la comanda alla cucina e comunicare al cuoco eventuali intolleranze ed allergie dei clienti

Fornire, su richiesta dei clienti, le informazioni sulla composizione dei piatti, indicando gli ingredienti impiegati nella preparazione

Prestare attenzione alle intolleranze ed allergie evidenziate dai clienti al fine di suggerire i piatti adeguati alla loro dieta

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

