

Operatore dei servizi di sala e bar

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

REPERTORIO - Valle d'Aosta

AdA associate alla Qualificazione

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

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
Collaboratore di sala e bar	Piemonte	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO SPECIALIZATO DEL SETTORE ALBERHIERO E RISTORATIVO (HOTELKAUFMANN)	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
TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR E FRONT OFFICE (SPEZIALISIERTE FACHKRAFT FÜR SERVICE UND FRONT OFFICE)	Provincia autonoma di Bolzano	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

Sezione in aggiornamento

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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Operatore del servizio di sala - Cameriere	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	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
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SERVIZI DI SALA E BAR	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
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
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

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Sommelier	Campania	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
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
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	
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	1		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE	Friuli Venezia Giulia	2		X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E 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: PROVVEDERE ALL'APPROVVIGIONAMENTO ED ALL'IMMAGAZZINAMENTO DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI NECESSARI AL SERVIZIO DI SALA E DI BAR

Descrizione: Effettuare operazioni utili a garantire la disponibilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari e degli equipaggiamenti necessari allo svolgimento del servizio di sala e di bar: verificare lo stato e la disponibilità delle risorse

Obiettivo: Effettuare operazioni utili a garantire la disponibilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari e degli equipaggiamenti necessari allo svolgimento del servizio di sala e di bar: verificare lo stato e la disponibilità delle risorse

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: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

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

Risultato atteso:RA1: Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Gestione della cantina

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

Normative, tecniche, sistemi e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti

Elementi di merceologia alimentare

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.

Nozioni di tecniche di gestione delle scorte

Nozioni relative alla valutazione dei fabbisogni di breve periodo delle diverse

materie prime

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare e adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di alimento e dell'uso previsto

Applicare tecniche di monitoraggio delle caratteristiche e della qualità e procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti

Applicare tecniche e procedure per il controllo dei prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (scadenze e standard di qualità)

Applicare tecniche di stoccaggio e di conservazione di merci alimentari e non
Adottare procedure e strumenti di segnalazione della consistenza delle scorte.

Titolo: PREPARARE E SERVIRE BEVANDE E SNACK

Descrizione: Effettuare le operazioni volte a servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici nel rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie

Obiettivo: Effettuare le operazioni volte a servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici nel rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande associate:

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

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

Risultato atteso:RA1: Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Gestione della cantina

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

Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle materie prime, dei semilavorati, dei piatti finiti e delle bevande

Normative, tecniche e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

Principali componenti di servizio nel bar: tipologie di prodotti e servizi, ruoli, modalità organizzative.

Tecniche di preparazione e ricettario di base di bevande miscelate e non miscelate

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.

Tecniche di preparazione e ricettario di base dei principali snack e appetizer

Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili di servizio
Tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione e servizio dei piatti e delle bevande
Principali tecniche di pagamento

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare tecniche, procedure e strumenti per la preparazione di snack
Adottare tecniche, procedure e strumenti per la preparazione delle bevande miscelate e non miscelate
Adottare tecniche per il controllo di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari finiti
Identificare ed adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di materia prima, semilavorato e prodotto alimentare
Adottare tecniche e procedure per la selezione di ingredienti e materie prime necessari per la preparazione
Identificare il mezzo di pagamento più adeguato
Identificare attrezzature e bicchieri adatti alle bevande ed agli snack da servire

Titolo: SERVIRE PASTI E BEVANDE

Descrizione: Realizzare semplici operazioni volte a raccogliere e soddisfare gli ordini, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze e delle bevande scelte, del numero di clienti da servire e della scansione temporale di somministrazione

Obiettivo: Realizzare semplici operazioni volte a raccogliere e soddisfare gli ordini, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze e delle bevande scelte, del numero di clienti da servire e della scansione temporale di somministrazione

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

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

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

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

Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro dell'attività ristorativa (interazioni, coordinamento, ruoli nell'ambito della brigata di sala, ...)

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.

Tecniche di mescita e servizio vino

Elementi di dietetica relativa ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche e intolleranze

Tipologia e caratteristiche dei prodotti enogastronomici regionali e nazionali: principali DOC, DOCG, DOP, vini da tavola, IGT, SAVEURS

Tecniche di servizio al tavolo e di servizio banqueting

Metodi e strumenti per la redazione e l'inoltro della comanda/ordinazione

Modelli e tecniche di comunicazione e vendita e di segmentazione della clientela

Elementi di una lingua comunitaria in ambito ristorativo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire l'accoglienza ed il congedo del cliente, riconoscendo le sue principali esigenze ed interpretando le relative richieste

Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio

Applicare tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela

Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali

Gestire reclami e criticità nel quadro delle procedure definite

Applicare le tecniche di servizio ai tavoli: presentazione menu/proposte e distribuzione di piatti e bevande

Applicare le tecniche di servizio al buffet

Utilizzare le tecnologie informatiche per la gestione dei social network, della posta elettronica, dell'editing testo e video a supporto dell'attività ristorativa

Presentare, stappare e mescolare il vino

Titolo: ALLESTIRE SPAZI ED ATTREZZATURE PER IL SERVIZIO IN SALA E AL BAR

Descrizione: Approntare per sale, tavoli e banco bar la mise en place e gli elementi decorativi adeguati alla tipologia dei prodotti e dei servizi offerti

Obiettivo: Approntare per sale, tavoli e banco bar la mise en place e gli elementi decorativi adeguati alla tipologia dei prodotti e dei servizi offerti

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: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

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

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

Risultato atteso:RA1: Progettare la carta dei vini, in base ai piatti offerti, selezionando i fornitori e gestendo i flussi e le modalità di conservazione dei prodotti da cantina

Elaborazione della carta dei vini e delle bevande alcoliche
Gestione della cantina

CONOSCENZE

Terminologia tecnica di settore

Elementi di organizzazione e logistica del servizio di sala

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

Funzionamento di un bar: struttura, dotazioni, attrezzature

Principali tipologie di servizio (all'italiana, alla francese, all'inglese, a guéridon,, diverse tipologie di buffet) e servizio delle piccole colazioni

Principali tipologie di mise en place di sala e di bar (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori)

Principi di igiene e cura della persona

Prodotti e strumenti per la pulizia e la disinfestazione igienico - sanitaria

Tecniche e procedure di riordino di spazi e locali di lavoro (sala e bar)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare procedure per allestire i tavoli di servizio e dei clienti con biancheria, posateria, ceramiche adeguati al prodotto e ai servizi offerti

Adottare procedure per la disposizione dei tavoli e delle sedie in sala

Applicare tecniche per il controllo della qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala e del bar

Adottare tecniche e procedure per approntare un banco bar (mise en place, posizionamento materie prime, dotazioni, ...)

Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

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

Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
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

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

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2019 INAPP | All Rights Reserved