

Cameriere

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

REPERTORIO - Liguria

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

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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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
Operatore dei servizi di sala e bar	Valle d'Aosta	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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			

Competenze

Titolo: Essere in grado di effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Descrizione: . Apparecchiare i tavoli, tenendo conto delle prenotazioni e del menù . Pulire i tavoli, rimuovendo tovaglie e stoviglie . Riportare i tavoli e le

sedie nella loro normale posizione . Pulire la sala, applicando procedure igienico sanitarie adeguate

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

Materiali per arredo tavola (tovaglie, stoviglie, posateria, segnaposti, ecc)

Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Elementi di igiene del lavoro

Elementi di igiene ambientale

Criteri di mise en place dei tavoli

Criteri di allestimento della sala ristorante

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli

Applicare principi di igiene e sicurezza

Applicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali

Titolo: Essere in grado di effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante

Descrizione: . Verificare le prenotazioni . Accogliere i clienti e accompagnarli al tavolo . Illustrare il menù e consigliare i vini, rispondendo alle richieste dei clienti . Annotare le osservazioni e gestire i reclami della clientela . Annotare in modo organizzato

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

Tipologia di bevande

Tecniche di accoglienza clienti

Elementi di enologia

Elementi di culinaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)

Applicare tecniche di interazione col cliente

Applicare regole del servizio di sala

Applicare tecniche di comunicazione efficace

Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande

Titolo: Essere in grado di effettuare il servizio di sala ristorante

Descrizione: . Servire i vini . Consegnare le ordinazioni dei piatti . Rispondere ad eventuali richieste dei clienti durante il consumo del pasto (ulteriori ordinazioni di bevande, condimenti o altri piatti, richiesta di informazioni sulla preparazione dei piatti o su

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

Tecniche del servizio di sala
Organizzazione servizio bar
Organizzazione della cucina
Ingredienti per la decorazione di piatti
Elementi di culinaria

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare strumenti per servire le pietanze
Applicare regole del servizio di sala
Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)
Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande
Applicare tecniche per servire cibi e bevande
Applicare modalità di somministrazione dei vini

Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
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
56.10.50	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