

TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

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

REPERTORIO - Emilia-Romagna

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
Esperto dei servizi sala-banqueting	Lazio
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

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
Tecnico di sala - Maître	Campania	3	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING	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
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Tecnico di sala	Basilicata	1		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
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: Progettazione eventi banqueting

Obiettivo: Modalità di erogazione del servizio funzionali all'ottimale realizzazione dello stesso.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.

Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento.

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

ABILITÀ/CAPACITÀ

Scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare

Esaminare i costi complessivi dell'evento - food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi
Definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento
Valutare la tipologia di menu, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare

Titolo: GESTIONE FLUSSI DISTRIBUTIVI

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

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

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

Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione dei dati.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio

Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande

Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate

Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità

Titolo: 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

La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala.

Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento.

Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla localizzazione prescelta

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

Titolo: 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

La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese e all'inglese.

Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

Lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche.

Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo/vino.

Caratteristiche merceologiche degli alimenti.

Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni
Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela
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

Codici ISTAT CP2011 associati

Codice	Titolo
5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante

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

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

Copyright 2019 INAPP | All Rights Reserved