



REPERTORIO IeFP

Test della nuova architettura dello standard nazionale

Esercizio

SETTORE SERVIZI TURISTICI
PROCESSO SERVIZI DI RISTORAZIONE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

MAURO FRISANCO

L'esercizio applica la modellizzazione proposta e illustrata nel contributo riportato nell'Insero di Rassegna CNOS 1/2026 dedicato al Cantiere delle Riforme, nello specifico alla prospettiva di una nuova architettura del Repertorio IeFP. A tale Insero si rimanda per una contestualizzazione dell'esercizio e per una prima sintesi dei risultati emersi.

Premessa metodologica

Si riporta un primo esercizio di testing che riguarda l'attuale figura di **Operatore della ristorazione** (di seguito riportata come fonte di partenza dell'esercizio) approvata con l'Accordo in CSR del 1 agosto 2019. L'esercizio applica la modellizzazione proposta e illustrata nel contributo riportato nell'Insero di Rassegna CNOS dedicato al Cantiere delle Riforme, nello specifico alla prospettiva di una nuova architettura del Repertorio IeFP¹. A tale Insero si rimanda per una contestualizzazione dell'esercizio e per una prima sintesi dei risultati emersi.

Partendo dall'attuale figura nazionale che esprime standard sia di carattere professionale (le Aree di Attività di associazione del settore "Servizi turistici") che formativi (competenze tecnico professionali ricorsive, competenze tecnico professionali comuni agli indirizzi formativi, competenze tecnico professionali connotative di ogni indirizzo formativo, rispettive abilità e conoscenze), l'esercizio simula una diversa articolazione sia della figura nazionale che di possibili profili regionali che la traducono nell'offerta territoriale IeFP, non solo in rapporto a specifiche esigenze del contesto regionale, ma anche in termini di risultati di apprendimento. Si è ipotizzato che una Regione intenda offrire, in correlazione all'Operatore della ristorazione nazionale, due distinte qualifiche professionali del settore "Servizi Turistici": la qualifica di Operatore di cucina e la qualifica di Operatore dei servizi di sala e bar.

Ai fini di una migliore comprensione dell'esercizio, si tenga conto di quanto segue:

- a) si sono tenuti fermi sia il format descrittivo che tutti gli attuali elementi connotativi della figura, non entrando nel merito della loro attualità e tenuta; solo in termini di "descrizione sintetica" della figura sono stati meglio specificati l'area (operativa) ed il perimetro di autonomia/responsabilità di cui al 3° livello QNQ/EQF; inoltre, si è aggiornata la referenziazione ISTAT sia all'ATECO 2025 che alla CP 2021;
- b) la figura nazionale non reca un'articolazione in "Indirizzi formativi" ma riporta esclusivamente gli elementi descrittivi offerti dalla nomenclatura dell'Atlante del lavoro (messi a sintesi nel quadro denominato "correlazione ai settori economico professionali") che rappresentano gli standard professionali che la caratterizzano: Aree di attività (ADA), attività, performance professionali, risorse fisiche/informative, tecniche tipiche;

¹ Si richiamano, inoltre, i due contributi: M. Frisanco, *IeFP NEXT. Una nuova configurazione del Sistema IeFP a partire dal Repertorio nazionale. Prima parte: stato dell'arte, necessità, opportunità per una nuova modellizzazione*, Rassegna CNOS, n. 2, 2025. M. Frisanco, *IeFP NEXT. Una nuova configurazione del Sistema IeFP a partire dal Repertorio nazionale. Seconda parte: una simulazione operativa*, Rassegna CNOS, n. 3, 2025.

- c) rispetto alla “versione 2019”, nella figura vengono puntualmente esplicitate le attività lavorative² ritenute, tra quelle delle ADA considerate, coerenti in rapporto al contesto di autonomia/responsabilità di cui al 3° livello QNQ/EQF;
- d) le ADA e le attività coerenti vengono associate alle performance professionali che, sulla base di quanto rappresentato in Atlante, possono essere espresse direttamente dai Risultati Attesi³ (nell’esercizio vengono riportate con carattere in grassetto) oppure dalle “micro situazioni di esercizio professionale” (casi esemplificativi⁴) desunti dalla Scheda di caso⁵ dell’ADA;
- e) il Risultato Atteso esprime la performance professionale qualora tutte le attività dell’ADA risultino coerenti in rapporto al contesto di autonomia/responsabilità e le micro situazioni di esercizio professionale presentino livelli di complessità ricompresi entro quello di referenziazione generale della figura (in questo caso il 3° livello QNQ/EQF);
- f) le micro situazioni di esercizio professionale (casi esemplificativi), invece, vengono utilizzate come descrittivo della performance professionale qualora alcune attività dell’ADA non siano coerenti in rapporto al contesto di autonomia/responsabilità e, di conseguenza, il Risultato Atteso (RA) non risulta interamente coperto perché esprime più livelli di qualificazione (ad esempio, un range 3°- 4° livello QNQ/EQF). Ad esempio (cfr. esercizio), l’RA1 dell’ADA 23.01.05 *“Curare gli approvvigionamenti, in base, alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione”* prevede una attività (*“gestione dell’approvvigionamento dei prodotti da bar”*) che, tenuto conto anche dei livelli di complessità dei casi esemplificativi, configura un contesto di operatività nel quale l’autonomia/ responsabilità (in riferimento alla gestione diretta dei fornitori, alla definizione delle forniture in termini quantitativi e qualitativi, alla valutazione dei tempi più efficaci della fornitura in rapporto alla programmazione della produzione)

² Per questo motivo si è sottolineata, tra gli elementi da attenzionare (cfr. Insetto Cantiere delle Riforme), la fondamentale importanza di un coinvolgimento sistematico di esperti di settore.

³ Il “Risultato atteso” profila le modalità di esecuzione dell’attività, sia definendo un prodotto/servizio caratterizzato sinteticamente per le sue proprietà, sia definendo le performance attese nella realizzazione del prodotto/servizio stesso. Il risultato atteso esplicita e mette in evidenza il punto di interconnessione tra le attività (cosa viene fatto) e le competenze (come un prodotto/servizio viene realizzato) e quali risorse, ad esempio in termini di conoscenze, abilità e soft skills, sono necessarie alla sua realizzazione.

⁴ I “Casi esemplificativi” descrivono le situazioni tipo relative a un “fare” osservabile articolato per gradi di complessità che consentono di perimetrare i contesti d’azione in rapporto alla necessità di referenziare le qualificazioni ai diversi livelli del Quadro nazionale delle qualificazioni (QNQ/EQF).

⁵ La “Scheda di caso” specifica gli “oggetti” da realizzare contenuti in un set di “situazioni-tipo” consistenti in un “fare” osservabile e valutabile in un contesto di assessment, al fine di disporre di uno strumento di “taglio” pragmatico, caratterizzato da un livello di dettaglio adeguato a costituire supporto immediatamente utilizzabile per la costruzione di prove di valutazione “in situazione”.

difficilmente può essere ricondotta al 3° livello QNQ/EQF (attualmente, tale autonomia/responsabilità è attribuita al Tecnico della ristorazione referenziato al 4° livello QNQ/EQF); di conseguenza, vengono considerate le micro performance professionali esclusivamente attinenti alla “conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari”;

- g) le risorse fisiche/informative e le tecniche tipiche sono importate dalle Schede di caso; l’importazione è totale qualora la performance professionale sia espressa dal Risultato Atteso mentre è limitata a quelle coerenti rispetto alle micro performance professionali individuate (ad esempio, nell’esercizio non vengono importati: “metodi e tecniche di analisi del fabbisogno”; “previsione del lavoro e giacenze magazzino o acquisti sulla base della gestione automatizzata sotto scorta”; “metodi e tecniche di gestione degli ordini (diretti, informatizzati, acquisti diretti presso i rivenditori)”; “metodi e tecniche di gestione del magazzino”.

Nella lettura dell’esercizio di simulazione dei due possibili profili regionali (Operatore di cucina e Operatore dei servizi di sala e bar)⁶ correlati alla figura nazionale (Operatore della ristorazione), si tenga conto di quanto segue:

a) la Regione elabora (sempre) il Profilo della figura nazionale dato che quest’ultima deve essere declinata a livello regionale in termini di standard formativi (risultati di apprendimento da assicurare in esito al percorso);

b) la Regione individua nel descrittivo della standard nazionale (figura) gli elementi informativi che le consentono di esplicitare il Profilo in rapporto alle esigenze del territorio. Ad esempio, riguardo alla necessità di programmare percorsi IeFP specificatamente riguardanti l’ambito della “cucina”, la Regione, avvalendosi del quadro denominato “Correlazione ai settori economico professionali”, sceglie come ADA di riferimento del Profilo l’ADA.23.01.03 - *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti*; qualora, invece, il Profilo regionale riguardi specificatamente l’ambito della “sala e bar” vengono scelte l’ADA.23.01.05 - *Preparazione di snack e bevande* e l’ADA.23.01.08 - *Allestimento sala e servizi ai tavoli*;

c) attraverso l’ADA, la Regione dispone degli elementi descrittivi dello standard professionale nazionale che deve essere assicurato per la validità nazionale del titolo: le attività lavorative e le performance professionali associate;

d) sulla base delle attività e delle performance professionali vengono individuate e declinate le competenze tecnico-professionali⁷ che, a loro volta, vengono associate sia all’ADA che alle attività lavorative;

⁶ Si è preso spunto dai profili declinati dalle Province autonome di Trento e Bolzano in rapporto allo standard nazionale.

⁷ Vengono qui riportate le sole competenze tecnico-professionali connotative, in quanto speci-

e) le competenze tecnico-professionali vengono articolate in abilità e conoscenze sulla base di riferimenti forniti dalle risorse fisiche/informative e dalle tecniche tipiche che supportano lo standard professionale nazionale;

f) competenze, abilità e conoscenze sono declinate nel pieno rispetto delle “Indicazioni descrittivo-costruttive” attualmente vigenti e contenute nell’Allegato A dell’Accordo in CSR del 27 luglio 2011 relativo al “passaggio a nuovo ordinamento dei percorsi di Istruzione e formazione professionale”.

Considerazione generale

L’esercizio, che utilizza pienamente l’attuale standard formativo nazionale della figura di Operatore della ristorazione anche nell’ipotesi della sua declinazione in due distinti Profili regionali, mette in evidenza come tale nuova architettura della Figura professionale nazionale non comporti revisioni dei risultati di apprendimento (competenze, abilità, conoscenze) che possono attualmente connotare gli attuali Profili regionali. Lo standard formativo che li caratterizza, ad esempio quello mutuato dall’Accordo in CSR 2019 (come nell’esercizio sul piano regionale), può rimanere tale se non emergono a livello regionale necessità di attualizzazione per nuovi fabbisogni. Ciò dimostra che questa nuova architettura delle Figure nazionali consente alla Regione di avere autonomia nel decidere se modificare gli attuali profili oppure se lasciarli immutati in termini di risultati di apprendimento da assicurare.

che, e non quelle attualmente denominate nella figura nazionale (di cui all’Accordo in CSR del 1 agosto 2019) come “ricorsive” attinenti all’operatività organizzativa, all’approntamento delle attrezzature, alla sicurezza e sostenibilità ambientale. In riferimento a quest’ultime, da valutare la loro eventuale obbligatorietà tra quelle costitutive il Profilo regionale (ad esempio, quella della sicurezza e sostenibilità ambientale) sulla base delle regole di costruzione e declinazione del Profilo regionale in rapporto alla figura nazionale, ai fini della validità nazionale di qualifiche e diplomi professionali.

Figura nazionale
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

(Attualmente in Repertorio nazionale IeFP
ai sensi dell'Accordo in CSR del 1 agosto 2019)



DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	LIVELLO 3
REFERENZIAMENTO ATECO 2007 ISTAT	Preparazione degli alimenti e allestimento piatti 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 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 Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 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 55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 55.90.10 Gestione di vagoni letto

<p>REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011</p>	<p>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante</p>
---	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE	
<ul style="list-style-type: none"> - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni. - Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso - Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente 	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande SEQUENZA DI PROCESSO: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA	
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi di comunicazione professionale - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA	
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

COMPETENZA

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

COMPETENZA

Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi - Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina - Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relative alla cottura - Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Tecniche di cottura classica - Utensili per la cottura dei cibi

COMPETENZA

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione delle materie prime - Approntare materie prime per la preparazione di pasti - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime - Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari

<ul style="list-style-type: none"> - Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé) - Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Utensili per la preparazione dei cibi
---	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
 Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

COMPETENZA	
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala - Presentare i prodotti al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda - Tecniche di comunicazione - Tecniche di servizio base ed avanzate - Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA	
Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti - Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi - Curare l'abbinamento delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica delle materie prime - Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate - Norme igieniche di preparazione degli snack - Tecniche di presentazione dei piatti

COMPETENZA	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar - Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici - Tecniche di servizio al tavolo



PIANO NAZIONALE

Figura nazionale

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Test della nuova architettura dello standard nazionale



DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	L'Operatore della ristorazione, qualificazione dell'area operativa, interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità funzionali a raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda delle aree di attività, operazioni relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar.
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	LIVELLO 3
REFERENZIAZIONE ATECO 2025 ISTAT	55.10.00 Servizi di alloggio di alberghi e simili 55.20.20 Rifugi e baite di montagna 56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie 56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto 56.21.01 Attività di catering per eventi presso location dei clienti 56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti 56.22.01 Attività di servizi di catering su base contrattuale 56.30.01 Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie 56.30.02 Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar 56.30.03 Attività di somministrazione mobile di bevande 56.30.04 Attività di somministrazione
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2021	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICI PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande SEQUENZA DI PROCESSO - Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) Attività lavorative	PERFORMANCE PROFESSIONALI
<p>ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservazione di materie prime - Controllo delle materie prime - Preparazione preliminare delle materie prime - Allestimento dei piatti - Composizione artistica di piatti e vassoi - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) - Decorazione di piatti e vassoi - Preparazione dei semilavorati - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi ● Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi ● Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina 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
<p>ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari - 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 - Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar - Controllo dello stato delle attrezzature da bar - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire lo stoccaggio delle merci deperibili (es. frutta, verdura, salumi, latticini) che richiedono una conservazione a freddo in locali a temperatura controllata (es. celle frigorifere) ● Controllare quotidianamente l'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento attraverso la verifica delle temperature e l'eventuale regolazione delle stesse in base alla tipologia degli alimenti da conservare ● Gestire lo stoccaggio dei prodotti non alimentari pericolosi (es. detersivi) che devono essere riposti in una zona specifica separata, in modo da evitare il contatto con gli alimenti ● Utilizzare i propri sensi (es. vista, olfatto) per valutare lo stato di conservazione delle merci deperibili ● Gestire la fase di consegna della merce verificandone la rispondenza all'ordine, l'integrità degli imballaggi e delle confezioni, la data di scadenza, il peso e la qualità e avviandola, in caso di responso positivo, allo stoccaggio ● Gestire lo stoccaggio delle merci non deperibili (alimentari e non alimentari) che possono essere conservate in locali a temperatura ambiente ● Verificare periodicamente la data di scadenza dei prodotti confezionati presenti in magazzino, evidenziando quelli di prossima scadenza

	<ul style="list-style-type: none"> ● Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici ● 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
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) Attività lavorative	PERFORMANCE PROFESSIONALI
ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli <ul style="list-style-type: none"> - Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione - Predisposizione degli ordinativi - Accoglienza e servizio ai tavoli di cibi e bevande - Allestimento sale e vetrine - Pulizia e riassetto della sala 	<ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare la comanda, in base ai criteri di ordine prestabiliti, predisponendo gli ordinativi anche in funzione delle richieste della clientela ● Servire al tavolo, nel rispetto delle indicazioni ricevute, ottimizzando i tempi e assistendo la clientela ● Ordinare la sala, in base alle prescrizioni ricevute, effettuando le attività di riassetto, pulizia e allestimento
AREE DI ATTIVITÀ (ADA)	RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa di sicurezza - Piani di lavoro - Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP) - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Standard di qualità del servizio - Tipologia di utensili ed attrezzature - Tipologie di alimenti e loro dimensione/pezzatura - Tipologie di cibi - Tipologie di materie prime - Utensili ed attrezzature
ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di prodotti alimentari – deperibili e non deperibili – e non alimentari) - Imballi e confezioni - Attrezzature di refrigerazione e congelamento - Parametri di temperatura - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Ingredienti di caffetteria (caffè, tè, latte, orzo, ginseng, cioccolato, panna, guarnizioni e topping, ecc.) - Ingredienti per toast, panini, tramezzini - Ingredienti per la preparazione di piatti veloci - Bevande alcoliche e analcoliche - Frutta e verdura - Stoviglie e posate - Attrezzatura per la preparazione dei prodotti di caffetteria

	<ul style="list-style-type: none"> - Spremiagrumi per bevande per succhi freschi - Centrifughe e frullatori e montatori - Miscelatori (mixing glass, strumenti specifici – es. blender) - Attrezzature per cocktail molecolari (per creare aria, spume, ecc.) - Ricettari snack e piatti semplici - Ricettari cocktails - Protocolli e parametri di lavorazione - Regole galateo - Standard di servizio del locale - Regole internazionali IBA - Normativa igiene alimentare
AREE DI ATTIVITÀ (ADA)	RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE
ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli	<ul style="list-style-type: none"> - Menù/offerta gastronomica - Riferimenti dell'ordine (es. n. tavolo, n. clienti, n. cameriere) - Piatti o vassoi funzionali al servizio al tavolo - Ordini e foglio comanda (anche in formato elettronico) - Cassa e POS - Sequenza uscita delle portate - Esigenze specifiche del cliente (es. livelli di cottura, intolleranze) - Tempi di preparazione e di attesa - Standard di servizio - Procedure aziendali
AREE DI ATTIVITÀ (ADA)	TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di selezione delle materie prime per la preparazione dei cibi - Tecniche e modalità di conservazione degli alimenti - Tecniche ed operatività di allestimento di piatti e vassoi - Tecniche ed operatività di cottura in acqua, grasso, a calore secco, miste - Tecniche ed operatività di impasto e farcitura di pasta - Tecniche ed operatività di monda e pelatura delle verdure - Tecniche ed operatività di preparazione di fondi, roux, creme - Tecniche ed operatività di pulizia molluschi e crostacei - Tecniche ed operatività di pulizia, deliscatura, sfilettatura e tranciatura del pesce - Tecniche ed operatività di taglio carne - Tecniche ed operatività di taglio e tornitura delle verdure

<p>ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche ed operatività di preparazione prodotti di caffetteria - Tecniche ed operatività di preparazione bevande montate e succhi freschi - Tecniche ed operatività di preparazione cocktail - Tecniche ed operatività di preparazione snack e piatti veloci - Tecniche ed operatività di servizio al banco - Tecniche ed operatività di servizio al tavolo
<p>ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche ed operatività di compilazione di una comanda - Tecniche ed operatività di trasferimento della comanda - Tecniche ed operatività di controllo e monitoraggio tempi di evasione della comanda - Operatività di preparazione del conto e riscossione pagamento - Tecniche ed operatività di gestione delle criticità e dei reclami



PIANO REGIONALE

**Test della nuova architettura
dello standard nazionale**

FIGURA NAZIONALE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PROFILI REGIONALI

**OPERATORE DI CUCINA
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR**

DENOMINAZIONE (PROFILO REGIONALE)	OPERATORE DI CUCINA
DESCRIZIONE	L'Operatore di cucina, qualificazione dell'area operativa, interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità funzionali a raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.
CORRELAZIONE ALLE FIGURE DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Operatore della ristorazione
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 3
REFERENZIAMENTO ATECO 2025 ISTAT	55.10.00 Servizi di alloggio di alberghi e simili 55.20.20 Rifugi e baite di montagna 56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie 56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto 56.21.01 Attività di catering per eventi presso location dei clienti 56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti 56.22.01 Attività di servizi di catering su base contrattuale 56.30.01 Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie 56.30.02 Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar 56.30.03 Attività di somministrazione mobile di bevande 56.30.04 Attività di somministrazione
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2021	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	<ul style="list-style-type: none"> - Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto - Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	
Aree di attività	ATTIVITÀ
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo delle materie prime - Conservazione di materie prime - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti - Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto 	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo delle materie prime - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina - Preparazione preliminare delle materie prime - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) - Decorazione di piatti e vassoi - Preparazione dei semilavorati - Allestimento dei piatti - Conservazione di materie prime - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo - Composizione artistica di piatti e vassoi - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

COMPETENZA

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione - Applicare criteri di selezione delle materie prime - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime - Approntare materie prime per la preparazione di pasti - Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere - Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione - Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé) - Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate - Rispettare tempi e procedure 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale - Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari - Elementi di decorazione e farcitura - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Tecniche di lavorazione e di cottura - Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi

COMPETENZA

Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura - Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina - Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute - Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari - Rispettare tempi e procedure - Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite - Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi - Utilizzare tecniche di preparazione preliminari degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche - Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia anche in relazione alla cottura - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Tecniche di cottura classica e moderna - Tecniche di preparazione alla cottura degli alimenti - Tipologie di menu in relazione all'offerta/clientela - Utensili per la cottura dei cibi

COMPETENZA	
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Applicare metodi di gestione per ottimizzare consumi e giacenze - Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati - Identificare i principali canali di approvvigionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti - Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar - Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti

DENOMINAZIONE (PROFILO REGIONALE)	OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR
DESCRIZIONE	L'Operatore dei servizi di sala e bar, qualificazione dell'area operativa, interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità funzionali a raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala, accogliendo e rispondendo alle esigenze del cliente.
CORRELAZIONE ALLE FIGURE DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Operatore della ristorazione
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 3
REFERENZIAZIONE ATECO 2025 ISTAT	55.10.00 Servizi di alloggio di alberghi e simili 55.20.20 Rifugi e baite di montagna 56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie 56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto 56.21.01 Attività di catering per eventi presso location dei clienti 56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti 56.22.01 Attività di servizi di catering su base contrattuale 56.30.01 Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie 56.30.02 Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar 56.30.03 Attività di somministrazione mobile di bevande 56.30.04 Attività di somministrazione
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2021	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande SEQUENZA DI PROCESSO - Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli
AREE DI ATTIVITÀ (ADA)	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie - Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto - Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie - Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti 	
Aree di attività	ATTIVITÀ'
ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	<ul style="list-style-type: none"> - Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari - 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 - Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar - Controllo dello stato delle attrezzature da bar - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto - Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	
Aree di attività	ATTIVITÀ
ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande	<ul style="list-style-type: none"> - Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari - 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 - Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar - Controllo dello stato delle attrezzature da bar - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione - Predisposizione degli ordinativi - Accoglienza e servizio ai tavoli di cibi e bevande - Allestimento sale e vetrine - Pulizia e riassetto della sala

COMPETENZA	
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative di sicurezza e igiene - Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti - Principi di HACCP e di sicurezza alimentare - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti

COMPETENZA	
Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari - Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti - Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica delle materie prime - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate - Norme igieniche di preparazione dei prodotti - Tecniche di presentazione dei prodotti - Tecniche di servizio inerente il bar - Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti
COMPETENZA	
Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione - Applicare procedure di riordino e riassetto del reparto e degli ambienti di lavoro nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti - Applicare tecniche di allestimento della sala - Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema - Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala - Criteri e regole di allestimento di buffet - Norme di igiene e sanificazione di spazi e attrezzature - Tecniche di allestimento del buffet - Tecniche di decorazione sala e tavoli - Tecniche e tipologie di mise en place di sala - Tipologie di servizio di banchettistica ed eventi
COMPETENZA	
Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente - Applicare stili di servizio idoneo al contesto - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande - Curare le prenotazioni in sala - Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala - Eseguire servizi particolari in sala - Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali - Riconoscere le tipologie di clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di comunicazione - Lavorazioni davanti al cliente - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Regole di servizio e somministrazione delle bevande - Stili e modalità di servizio delle vivande - Strumenti per il servizio di sala - Tecniche e atteggiamenti adeguati al servizio Gestione della comanda e dei tempi - Tipologie di servizio in diversi contesti (banchettistica, eventi particolari)

<ul style="list-style-type: none"> - Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale all'interazione tra i reparti - Utilizzare adeguati stili comportamentali - Utilizzare gli strumenti in dotazione 	
---	--

COMPETENZA	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar - Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici - Tecniche di servizio al tavolo



Tipografia Giammarioli snc
Via Enrico Fermi 8/10 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06.942.03.10 - www.tipografiamarioli.com
Marzo 2026