

PROFILO PROFESSIONALE

Addetto/a bar

*ref: cod. ISTAT : 5.2.2.4 / ROME 13224
ultima revisione: luglio 2006*

Definizione

L'addetto/a bar opera all'interno di strutture ristorative, bar di grandi e piccole dimensioni, gelaterie. Deve accogliere il cliente, farlo accomodare al tavolo; conosce ciò che propone la casa e cosa è opportuno suggerire; consiglia l'ospite nella scelta offrendo all'occasione spiegazioni sulle preparazioni. In caso di necessità provvede a servire i clienti al bancone del bar. Sempre gentile e cordiale anche con i clienti "difficili", deve prendere le ordinazioni e trasmetterle a chi è preposto alle preparazioni, servire ed essere a disposizione dei clienti. A servizio-cliente ultimato provvede a sparecchiare, pulire e riordinare tavoli e sedie; deve provvedere al lavaggio, asciugatura e riordino delle stoviglie.

Attività principali

Predisporre lo spazio di lavoro e allestire la sala, controllare le scorte, rifornire il bar e le vetrine a self-service; accogliere i clienti e presentare il menù della casa, raccogliere le ordinazioni, provvedere al servizio al tavolo, sparecchiare, pulire e riordinare tavoli e sedie dopo le consumazioni; provvedere al cambio delle tovaglie, caricare la lavastoviglie, asciugare e riporre stoviglie e posate, lavare le attrezzature, mantenere pulito, ordinato e attrezzato lo spazio di lavoro.

Competenze

L'addetto/a bar deve sapere come accogliere i clienti, comprenderne le esigenze, consigliare in relazione al menù, raccogliere le ordinazioni, servire, sparecchiare e riordinare; deve saper mantenere puliti e ordinati lo spazio di lavoro e le attrezzature. Deve conoscere bene la lingua locale e sapersi relazionare in lingue straniere (almeno inglese e francese); deve conoscere gli standard di qualità richiesti dalla struttura e i fondamentali delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie. Deve avere cura della propria persona, avere doti di disponibilità e gentilezza, flessibilità e capacità di adattamento ai ritmi di lavoro.

Condizioni di esercizio

E' un'attività che implica lo stare in piedi in modo prolungato; la giornata tipo inizia alle 7 e termina alle 24. Attività più intensa nelle ore pomeridiane e serali, nei giorni festivi e a seconda delle stagioni, estiva (giugno-settembre) e invernale (dicembre-marzo). Occorre essere "scattanti" per servizio ai tavoli, liberare i tavoli dopo le consumazioni, lavaggio e riordino delle stoviglie. Contrattualmente l'addetto/a bar è inserito al 6° livello. Sono frequenti i contratti stagionali.

Requisiti

Non è richiesto un titolo di studio specifico e la formazione avviene perlopiù sul luogo di lavoro. E' in ogni caso benvenuta la formazione acquisita presso centri di formazione professionale; utile aver lavorato in altre strutture ristorative similari. La conoscenza delle principali lingue straniere è importante nel rapporto con la clientela.