orientamento
.ch

Capo cucina EPS

Gastronomia, ramo alberghiero | Alimentazione

Il capo e la capo cucina ricoprono una funzione dirigenziale, solitamente in cucine di grandi dimensioni di alberghi, ristoranti e mense. Svolgono compiti impegnativi e complessi legati all'organizzazione del personale, alla pianificazione di strategie di marketing, alla gestione finanziaria e alla creazione di piatti e menu a volte particolari.

Attività

Creazione di piatti e menu

- creare e garantire un'offerta di servizi e prodotti di qualità che rifletta l'immagine dell'azienda, ad esempio tenere conto degli aspetti nutrizionali se si lavora in un istituto di cura
- elaborare menu e piatti in base alla stagione e alle esigenze della clientela, ad esempio in occasione di un evento aziendale o un matrimonio
- sorvegliare la preparazione delle pietanze

Marketing e vendita

- pianificare misure pubblicitarie e di promozione delle vendite
- collaborare alla redazione di strategie di marketing
- tenere conto delle tendenze nel settore e delle richieste della clientela

Gestione

- dirigere tutti gli aspetti riguardanti la cucina, come l'acquisto e l'immagazzinamento degli ingredienti o l'organizzazione dei turni di lavoro
- trattare le aziende fornitrici, nonché stabilire i prezzi dei piatti garantendo il rapporto qualità-prezzo
- monitorare il consumo di materiale, evitare lo spreco delle risorse e predisporre adeguate misure di smaltimento dei rifiuti
- pianificare il budget e calcolare la redditività
- elaborare e applicare misure in materia di diritto del lavoro, di prevenzione degli infortuni e di igiene in conformità con le norme in vigore
- organizzare le mansioni dei collaboratori e delle collaboratrici, nonché, se necessario, delegare compiti

Condizioni di lavoro

I capi e le cape cucina lavorano in cucina e in ufficio, dove svolgono i compiti legati alla gestione finanziaria e del personale. A seconda delle necessità dell'azienda, sono attivi nel servizio a turni e soggetti a un elevato carico di lavoro a seconda della stagione.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego soprattutto nelle cucine di grandi dimensioni di alberghi e ristoranti, ma anche presso economie domestiche collettive e strutture di gastronomia collettiva, come le mense. Altre opportunità sono offerte da ospedali, case per anziani, istituti sanitari e dalle aziende di catering.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Autorevolezza
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Senso commerciale
- Resistenza fisica
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Resistenza allo stress

Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Lavorare in team
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all’esercizio della professione.

Corsi di formazione	Durata	Condizioni di ammissione
Tutte le offerte https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128524	– circa 1,5 anni	– le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d’esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3234)

Titolo

- esame professionale superiore (EPS) con diploma federale di capo cucina

Formazione continua

Corso

- Corsi offerti da **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)

Scuola universitaria

- Bachelor in **hospitality management** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management)

Professioni simili

Professione
Capo della ristorazione EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/capo-della-ristorazione-eps

Professione
Capo della ristorazione collettiva EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/capo-della-ristorazione-collettiva-eps

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.14.0

Link utili

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/it)
Federazione dell'albergheria e della gastronomia

GastroTicino (https://gastroticino.ch/)
Associazione Albergatori e Ristoratori

Hotel & Gastro formation (https://hotelgastro.ch/it/)
Organizzazione del mondo del lavoro: formazione nel settore alberghiero e della gastronomia

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034?lang=it)