orientamento
.ch

Capo della ristorazione collettiva EPS

Gastronomia, ramo alberghiero

Il capo e la capo della ristorazione collettiva dirigono grandi strutture di ristorazione collettiva, ospedaliera o sociosanitaria. Pianificano l'offerta gastronomica, gestiscono l'azienda, coordinano il personale e garantiscono servizi efficienti e di qualità.

Attività

Pianificazione dell'offerta

- gestire gli acquisti, lo stoccaggio delle merci e la pianificazione della produzione
- definire menu adatti alle esigenze della clientela privilegiando prodotti stagionali e regionali
- organizzare i processi di lavoro affinché il servizio sia rapido ed efficiente
- sviluppare sistemi di gestione della qualità e verificarne l'applicazione

Gestione aziendale

- garantire il regolare svolgimento delle attività in azienda
- assicurare il rispetto delle norme igieniche e organizzare le operazioni di pulizia
- negoziare e collaborare con partner commerciali e fornitori
- elaborare budget, conti economici e bilanci
- assumere, dirigere e promuovere il personale

Condizioni di lavoro

I capi e le cape della ristorazione collettiva lavorano principalmente in ufficio ma talvolta si recano anche in sala e in cucina. La loro attività varia a seconda della struttura e hanno spesso orari di lavoro irregolari, poiché possono dover lavorare anche nei fine settimana e di sera.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego con ruoli dirigenziali presso case di cura, case per anziani, ospedali, ristoranti aziendali, mense universitarie e scolastiche o altre strutture che prevedono il servizio di ristorazione. Possono trovare opportunità professionali anche all'estero.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Senso dell'accoglienza
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Senso della comunicazione
- Capacità di pianificazione e organizzazione
- Senso dell'igiene e della pulizia

- Resistenza allo stress
- Attitudine a lavorare in team

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare
- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Lavorare in team
- Essere in contatto con altre persone

Formazione

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

Durata

- 1,5 anni

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3198)

Titolo

- esame professionale superiore (EPS) con diploma federale di capo della ristorazione collettiva

Formazione continua

Corso

- Corsi di perfezionamento organizzati da **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)
- Seminari offerti dall'
  Associazione svizzera della ristorazione negli ospedali, nelle strutture sociosanitarie e nella ristorazione collettiva (SVG)
  (https://svg.ch/inhouse/) (in tedesco)

Scuola universitaria

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

Professioni simili

Professione
Capo della ristorazione EPS

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

Professione
Capo cucina EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/capo-cucina-eps

Professione
Esercente albergatore/trice EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-eps

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.3.0

Link utili

Hotel & Gastro formation Svizzera (http://www.hotelgastro.ch/)
Associazione svizzera della ristorazione negli ospedali, nelle strutture sociosanitarie e nella ristorazione collettiva (SVG) (https://svg.ch/) (in tedesco)
Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78034?lang=de)