orientamento
.ch

Esercente albergatrice APF
Esercente albergatore APF

Gastronomia, ramo alberghiero

L’esercente albergatore e l’esercente albergatrice dirigono alberghi, ristoranti, bar o mense. Organizzano e monitorano l’esercizio e sono responsabili per la pubblicità e il marketing.

Attività

Mansioni dirigenziali

- elaborare e applicare processi di lavoro
- adeguare il menu alla stagione e alle esigenze della clientela
- organizzare e monitorare il lavoro del personale, ad esempio il deposito di prodotti o il servizio in camera
- garantire la qualità dei prodotti e dei servizi forniti, come la pulizia delle camere o la qualità dei piatti serviti
- rispettare le norme di tutela della salute, sicurezza sul lavoro e igiene
- applicare metodi di gestione

Gestione del personale

- assumere collaboratori e collaboratrici, nonché organizzarne la formazione
- redigere contratti di lavoro
- pianificare e organizzare i compiti e gli orari di lavoro dei collaboratori e delle collaboratrici, nonché dirigerne il lavoro
- condurre regolari colloqui con i membri del personale

Gestione finanziaria

- verificare la contabilità, controllare le entrate e le uscite, nonché analizzare i risultati
- adeguare i prezzi, ad esempio in base all’inflazione
- pianificare strategie di comunicazione, campagne pubblicitarie ed eventi

Condizioni di lavoro

Gli esercenti albergatori e le esercenti albergatrici lavorano in ufficio e nell'esercizio che gestiscono. Gli orari di lavoro dipendono dal tipo di azienda e possono quindi essere irregolari, con straordinari e durante il fine settimana.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso alberghi, bar, caffè, ristoranti o mense, dove ricoprono una funzione dirigenziale.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Resistenza allo stress
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Capacità di pianificazione e organizzazione

Interessi

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

Formazione

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

Corsi di formazione

Tutte le offerte
https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128642

Durata

- 1 anno

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3241)

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di esercente albergatore o esercente albergatrice

Formazione continua

Corso

- Corsi offerti da **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/it/formazione/perfezionamento-professionale)

Diploma federale

- **Capo della ristorazione collettiva EPS** (https://orientamento.ch/it/professioni/capo-della-ristorazione-collettiva-eps)
- **Esercente albergatore/trice EPS** (https://orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-eps)

Professioni simili

Professione
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF

https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-del-settore-alberghiero-economia-domestica-apf

Professione
Chef/fe de réception APF

https://orientamento.ch/it/professioni/chef-fe-de-reception-apf

Professione
Responsabile della ristorazione APF

https://orientamento.ch/it/professioni/responsabile-della-ristorazione-apf

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.40.0

Link utili

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/it)

Federazione per l'albergheria e la ristorazione

GastroTicino (https://gastroticino.ch/)

Federazione degli esercenti e albergatori del Canton Ticino

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79043?lang=de)