orientamento
.ch

Responsabile della ristorazione APF

Gastronomia, ramo alberghiero

Il responsabile e la responsabile della ristorazione organizzano e pianificano il lavoro del personale che serve i clienti in locali quali ristoranti, alberghi o centri benessere. Sono responsabili della gestione di tutte le aree di ristorazione, ad esempio sale da pranzo, bar e servizio in camera, ma possono anche assistere nell'organizzazione generale dello stabilimento.

Attività

Gestione del personale

- pianificare l'assunzione di personale di servizio, integrare e supervisionare i nuovi dipendenti
- determinare l'orario di lavoro, creare piani dei turni e approvare le ferie
- gestire e formare il personale di servizio
- organizzare il lavoro dei professionisti e delle professioniste del ramo della ristorazione, coordinare e supervisionare i loro compiti e garantire l'applicazione delle norme di salute e sicurezza
- creare e mantenere tra il personale un'atmosfera piacevole e favorevole alle vendite

---

Amministrazione e marketing

- preparare i budget, controllare le entrate e monitorare il buon funzionamento e la produttività della struttura
- presentare un menu attraente e discutere la pianificazione del menu con la o lo chef
- trattare con i fornitori sui termini di consegna, controllare gli ordini, gestire le scorte
- elaborare le offerte per occasioni ed eventi speciali, ad esempio ricevimenti, buffet o congressi, proporre menu
- elaborare e implementare nuove offerte di servizi e organizzare le procedure
- effettuare analisi del mercato e dei clienti e adottare strategie di marketing efficaci

---

Accoglienza e servizio

- decorare tavoli e ambienti affinché risultino gradevoli e seguendo le istruzioni, sia per l'uso quotidiano sia in occasione di manifestazioni particolari
- seguire gli ospiti dal loro arrivo alla partenza, fornendo consigli sulle possibili attività disponibili, rispondendo a richieste e reclami e garantendo la loro soddisfazione
- assistere il responsabile o la responsabile del reparto nei periodi di maggiore affluenza e monitorare da vicino il lavoro del personale

- consigliare i clienti sulla scelta del menu e delle bevande, informandoli eventualmente sulla loro composizione e preparazione

Condizioni di lavoro

I responsabili e le responsabili della ristorazione lavorano in sale da pranzo di alberghi o ristoranti, in centri di benessere o in altre strutture simili. La parte amministrativa del loro lavoro si svolge generalmente in ufficio.

Il lavoro ha orari irregolari e comprende turni di notte e nei giorni festivi. Spesso è inoltre stagionale, ad esempio d'inverno in una stazione sciistica e d'estate al mare o al lago. Le condizioni di lavoro sono definite dal contratto collettivo.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Facilità di contatto
- Aspetto curato
- Resistenza allo stress
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Resistenza fisica

Interessi

- Aiutare e prendersi cura degli altri
- Essere in contatto con altre persone
- Utilizzare le lingue

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=128462	circa 2 anni	- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3203)

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di responsabile della ristorazione

Formazione continua

Diploma federale

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

Scuola universitaria

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

Professioni simili

Professione
Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF

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

Professione
Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS

https://orientamento.ch/it/professioni/albergatore-trice-ristoratore-trice-sss

Professione
Capo della ristorazione EPS

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.17.0

Link utili

GastroFormazione (http://www.gastroformazione.ch)

Carriera alberghiera (http://www.carrieraalberghiera.ch)

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78041?lang=it)