Addetto di gastronomia standardizzata CFP
Addetta di gastronomia standardizzata CFP

Gastronomia, ramo alberghiero | Alimentazione

L’addetto e l’addetta di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti o take away. Preparano tutti i tipi di piatti per il consumo sul posto o per l'asporto che presentano su un bancone o in vetrine: menu del giorno, buffet di insalate, snack, dessert.

Attività

Pianificazione dei processi

- preparare le postazioni di lavoro per assistere la clientela e per presentare i prodotti
- pianificare la realizzazione dei prodotti e preparare gli ingredienti necessari
- pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing

Gestione di prodotti e servizi

- ricevere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale necessario all’assistenza ai e alle clienti e all’attuazione di misure di marketing: ad esempio detergenti, lavagne, prospetti e articoli di merchandising
- registrare l’acquisto e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale
- stoccare il materiale e conservare la merce in modo adeguato (prodotti freschi, congelati, secchi o riutilizzabili dopo la vendita) e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità
- selezionare e inventariare insieme al team le scorte di alimenti e di materiale aziendale

Preparazione di pietanze e bevande

- preparare pietanze e bevande seguendo le ricette, ad esempio tagliare gli alimenti, cuocere, preparare salse, insalate, caffè o tè
- presentare pietanze e bevande alla clientela
- pulire le attrezzature e i macchinari utilizzati
- documentare la qualità di pietanze e bevande

Vendita e assistenza alla clientela

- presentare prodotti e servizi e occuparsi di mantenere in buono stato le aree destinate alla clientela
- accogliere la clientela, assisterla e congedarsi
- consigliare, vendere e confezionare i prodotti richiesti
- incassare i pagamenti effettuati con contanti o carta di credito
- ricevere e gestire i riscontri e i reclami in merito all’offerta, ai prodotti e ai servizi
- realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell’azienda, ad esempio informando attivamente la clientela delle promozioni in corso e realizzando ausili alla vendita come lavagne o volantini

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di gastronomia standardizzata lavorano in catene di ristoranti con orari di apertura prolungati e per questo motivo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Trascorrono la maggior parte del tempo in piedi, a contatto con i clienti, spesso in ambienti rumorosi, e devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici

Il settore del takeaway, che negli ultimi anni è cresciuto in modo significativo, offre buone prospettive di lavoro a questi professionisti e queste professioniste.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza allo stress
- Senso commerciale
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in team
- Consigliare

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

9 giornate su 2 anni

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Titolo

Certificato federale di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta di gastronomia standardizzata

Formazione continua

Tirocinio complementare

possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale **impiegato/a di gastronomia standardizzata**
https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-a-di-gastronomia-standardizzata-afc
.

Professioni simili

Professione
Addetto/a di ristorazione CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-di-ristorazione-cfp

Professione
Addetto/a di cucina CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-di-cucina-cfp

Professione
Addetto/a del settore alberghiero-economia domestica CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-del-settore-alberghiero-economia-domestica-cfp

Professione
Addetto/a alimentarista CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-alimentarista-cfp

Professione
Assistente del commercio al dettaglio CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/assistente-del-commercio-al-dettaglio-cfp

Professione
Macellaio/a-salumiere/a CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-cfp

Professione
Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-cfp

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.48.0

Link utili

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

https://www.cpttrevano.ti.ch/

GastroTicino

https://www.gastroticino.ch/

Hotel & Gastro Formation

https://hotelgastro.ch/it/

HotellerieSuisse

https://www.hotelleriesuisse.ch

Basi legali

https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79012?lang=it