

Addetta di ristorazione CFP

Addetto di ristorazione CFP

Gastronomia, ramo alberghiero

L'addetto e l'addetta di ristorazione lavorano nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Si occupano del buffet e del servizio, collaborano nella vendita di pietanze e bevande, eseguono lavori di preparazione, pulizia e logistica. Contribuiscono inoltre ad accogliere i clienti e a creare un'atmosfera piacevole e rilassata.

Attività

Organizzazione e preparazione

- preparare locali e tavoli per vari eventi, occupandosi anche delle decorazioni
- preparare la “mise en place”: apparecchiare i tavoli, stendere le tovaglie, piegare i tovaglioli, disporre i bicchieri e allineare le posate
- guarnire i buffet e rifornirli regolarmente durante il servizio
- ricevere la merce, come ad esempio bibite, alcolici, caffè e zucchero, conservarla nel rispetto delle norme igieniche e aggiornare regolarmente l'inventario

Accoglienza e servizio in sala

- accogliere i clienti e le clienti e assegnare loro un tavolo
- presentare il menu e la lista delle bevande, suggerendo i piatti e consigliando un vino adatto
- prendere le comande e trasmetterle al personale di cucina
- adattare le posate al menu, come ad esempio per servizio di pesce, zuppa e secondo antipasto
- portare i piatti e garantire la continuità del servizio
- servire regolarmente le bevande durante il pasto
- preparare il conto, presentarlo e incassarlo e congedarsi dal cliente

Pulizia

- sparecchiare i tavoli, portare i piatti al lavaggio, cambiare le tovaglie e riordinare per il cliente successivo
- pulire i locali e le strutture di stoccaggio degli alimenti e delle bevande

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di ristorazione lavorano nelle strutture di ristorazione. L'attività viene svolta in team e a stretto contatto con la clientela. Lavorano in piedi e si muovono molto durante il servizio. Gli orari di lavoro sono irregolari.

Trovano impiego presso alberghi, ristoranti, grotti, mense aziendali, scolastiche o di istituto. L'esperienza, la formazione continua e l'apprendimento delle lingue straniere permettono di accedere più facilmente al mercato del lavoro.



Attitudini e interessi

Attitudini

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

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Essere in contatto con altre persone
- Consigliare

Formazione

Azienda

Formazione pratica in una struttura di ristorazione: 4 giorni a settimana.

Scuola

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

Corsi interaziendali

16 giornate su 2 anni

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di impiegato/a di ristorazione
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-a-di-ristorazione-afc>

Professioni simili

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>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.33.0

Link utili

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

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

GastroTicino

Mestieri alberghieri

<https://mestierialberghieri.ch/>

HotellerieSuisse Ticino

<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>

Hotel & Gastro formation

<https://www.hotelgastro.ch/it/home>

Hotel & Gastro Union

<https://www.hotelgastrounion.ch/it/hgu>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79024?lang=it>