

Albergatore-ristoratore SSS

Albergatrice-ristoratrice SSS

Gastronomia, ramo alberghiero

L'albergatore-ristoratore e l'albergatrice-ristoratrice dirigono strutture del settore alberghiero e della ristorazione, come hotel, ristoranti o bar. Si occupano della soddisfazione della clientela e della redditività dell'azienda. Gestiscono il personale, la qualità della ristorazione, i servizi di economia domestica, l'accoglienza della clientela e la contabilità.

Attività

Gestione aziendale

- sorvegliare la qualità del lavoro in cucina e in sala
- coordinare l'organizzazione di banchetti, pasti di gruppo e altri eventi
- sorvegliare la preparazione e la sistemazione delle camere, nonché il servizio in camera
- formare il personale e organizzarne il lavoro, ad esempio impiegati e impiegate di economia domestica, di ristorazione o di albergheria
- informare la clientela sulle offerte turistiche e organizzare attività in collaborazione con agenzie di viaggio
- garantire il rispetto delle norme vigenti, ad esempio in materia di salute e sicurezza sul lavoro o di protezione dell'ambiente

Gestione finanziaria

- tenere la contabilità, allestire bilanci e conti aziendali, calcolare budget, costi e prezzi nonché salari e contributi sociali
- chiarire questioni fiscali, giuridiche e assicurative
- gestire il marketing e la comunicazione, ad esempio promozioni, eventi, sito internet e social media

Gestione del personale

- reclutare e formare il personale
- verificare i contratti di lavoro
- pianificare e organizzare le attività e gli orari di lavoro del personale
- organizzare colloqui regolari con il personale

Condizioni di lavoro

Gli albergatori-ristoratori e le albergatrici-ristoratrici lavorano in un settore che richiede flessibilità, poiché gli orari di lavoro possono essere irregolari e comprendere il lavoro serale e nei fine settimana.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego in strutture alberghiere e della ristorazione tradizionale, collettiva o di sistema, in Svizzera e all'estero. Possono lavorare in hotel, ristoranti, fast food, mense aziendali, ospedali, case di riposo o centri commerciali. I compiti variano a seconda delle dimensioni della struttura, della sua ubicazione e del tipo di clientela. Soprattutto nelle strutture più piccole assumono spesso compiti gestionali o dirigenziali.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Senso commerciale
- Attitudine a lavorare in modo autonomo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Resistenza allo stress
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Attitudine per le lingue
- Facilità di contatto

Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Essere in contatto con altre persone
- Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione si acquisisce frequentando una scuola specializzata superiore.

Corsi di formazione

Tutte le offerte

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128513&language=5242>

Durata

- da 2 a 3 anni

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **programma quadro d'insegnamento** ↗
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12214>

Titolo

- diploma SSS di albergatore-ristoratore o albergatrice-ristoratrice

Formazione continua

Corso

- Corsi di formazione continua offerti da **GastroSuisse** ↗
<https://gastrosuisse.ch/it/formazione/perfezionamento-professionale>
e da **GastroTicino** ↗
<https://www.gastroformazione.ch/corsi-di-formazione/calendario/>
- Corsi di formazione continua offerti da **HotellerieSuisse** ↗
<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/formazione-e-personale/ingresso-nel-mondo-del-lavoro/formazioni-continue>

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

GastroSuisse

<https://gastrosuisse.ch/it>

Federazione dell'albergheria e della ristorazione

GastroTicino

<https://gastroticino.ch/>

Federazione degli esercenti e albergatori del Canton Ticino

HotellerieSuisse

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

Associazione del settore alberghiero svizzero

