

# Capo cucina (EPS)

# Capo cucina (EPS)

Gastronomia, ramo alberghiero

Il capo cucina e la capo cucina assumono impegnativi compiti professionali e direttivi nella cucina di alberghi e ristoranti, come pure in economie domestiche collettive, nella gastronomia collettiva e nel catering. Dispongono di eccellenti conoscenze di cucina e sorvegliano la preparazione dei piatti, controllando differenti processi per garantire un lavoro efficiente e un'alta qualità nella preparazione delle pietanze. Sono responsabili dell'esecuzione di tutti i lavori nella cucina, delegando incarichi ai loro vice e assumendo compiti di direzione, controllo e organizzazione. Come quadri dirigenti, svolgono molteplici attività commerciali, creando un'offerta stimolante di servizi e prodotti, elaborando carte dei menu e pianificando misure pubblicitarie e di promozione delle vendite. tengono conto del rapporto qualità-prezzo nel calcolo dei prezzi, trattano con le ditte fornitrici e controllano il consumo di materiale. Sono responsabili della pianificazione del budget, del calcolo dei risultati e della redditività, e si occupano di questioni giuridiche. Guidano i collaboratori secondo i moderni principi della gestione del personale, prendono misure per la prevenzione degli infortuni ed elaborano un concetto di igiene conforme alle direttive legali. Plasmano l'immagine della loro azienda attraverso idee creative, mentre negli ospedali si concentrano su criteri nutrizionali e sulla coordinazione tra cucina normale e dietetica.

## Attività



I capi cucina dispongono di eccellenti conoscenze di cucina e sorvegliano la preparazione dei piatti nelle cucine di alberghi, ristoranti, economie domestiche collettive, aziende di gastronomia collettiva e catering. Controllano differenti processi e garantiscono un modo di lavorare efficiente, così come un'alta qualità nella preparazione delle pietanze.

Sono responsabili dell'esecuzione di tutti i lavori nella cucina. Delegano gli incarichi ai loro vice, ad esempio la conduzione della cucina. Assumono quindi in primo luogo compiti di direzione, controllo e organizzazione e si occupano solo in misura minore della preparazione dei piatti.

Come quadri dirigenti, i capi cucina svolgono pure molteplici attività commerciali. Così ad esempio creano per la loro azienda gastronomica un'offerta stimolante di servizi e prodotti ed elaborano svariate carte dei menu. Per posizionare con successo la loro azienda sul mercato, pianificano misure pubblicitarie e di promozione delle vendite. Seguono costantemente le ultime tendenze nel settore gastronomico e integrano queste conoscenze nella loro strategia di vendita.

Molto importante per gli ospiti è un buon rapporto qualità-prezzo: i capi cucina devono tenerne conto nel calcolo dei prezzi. Trattano con le ditte fornitrici prezzi e costi e tengono sotto controllo tutto il consumo di materiale. Inoltre sono responsabili per la pianificazione del budget, eseguono il calcolo dei risultati e della redditività o si occupano di questioni giuridiche. Come dirigenti di un team, guidano i loro collaboratori secondo i moderni principi della gestione del personale. Oltre a ciò, prendono misure per la prevenzione degli infortuni ed elaborano un concetto di igiene che corrisponda alle direttive legali.

I capi cucina plasmano attraverso idee creative l'immagine della loro azienda. Negli ospedali sono invece in primo piano criteri come gli aspetti nutrizionali degli alimenti e la coordinazione tra cucina normale e dietetica.

## Condizioni di lavoro

I capi cucina lavorano soprattutto nelle cucine di una certa dimensione di alberghi, ristoranti, economie domestiche collettive, gastronomia collettiva, come pure nella gastronomia di ospedali, case per anziani e istituti sanitari e nel catering. Assumono funzioni direttive a livello di quadro superiore e hanno l'intera responsabilità delle prestazioni nell'ambito della cucina.

A seconda delle necessità dell'azienda, sono attivi nel servizio a turni. La professione richiede flessibilità e un grande impegno personale, soprattutto durante i picchi stagionali.

## Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. Le condizioni di ammissione figurano nel regolamento d'esame della SEFRI.

## Formazione continua

- corsi di formazione continua organizzati da associazioni professionali e scuole del settore alberghiero e turistico;
- scuola universitaria professionale per conseguire il titolo di economista aziendale SUP in economia alberghiera;
- studi post-diploma per conseguire un master of advanced studies (MAS) nei settori economia aziendale, marketing, conduzione d'impresa, ecc.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

[BASE\\_URL/http://www.orientamento.ch/perfezionamento](http://www.orientamento.ch/perfezionamento)

## Professioni simili

# Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

## Link utili

### Hotel & Gastro Formazione

[BASE\\_URL/http://www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

### Hotel & Gastro Formazione

[BASE\\_URL/http://www.carrieraalberghiera.ch](http://www.carrieraalberghiera.ch)

### Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034?lang=it>