Capo cuoca APF
Capo cuoco APF

Gastronomia, ramo alberghiero

Il capo cuoco e la capo cuoca organizzano e supervisionano l'operato di una équipe di cucina in un albergo, in un ristorante, nella gastronomia commerciale e nella ristorazione collettiva. Sono responsabili della qualità dei cibi proposti e assicurano il buon funzionamento dell'azienda. Conoscono e utilizzano i moderni metodi di cucina e preparano diversi menu con vari ingredienti.

Attività

Preparazione

- elaborare la carta dei menu affinché sia in linea con il tipo di struttura, ad esempio proponendo piatti stagionali o con prodotti del territorio
- pianificare i menu e i piatti del giorno sull'arco della settimana
- ordinare e acquistare i prodotti freschi presso i fornitori

Cucina e gestione del personale

- organizzare il lavoro della giornata
- ripartire i compiti fra i cuochi e le cuoche dei diversi settori della cucina: carni, dessert, verdure, o altro
- sorvegliare la buona esecuzione del programma di lavoro, motivando l'équipe e sostenendo il ritmo
- preparare le specialità dello chef
- controllare la qualità dell'esecuzione e della presentazione dei piatti
- formare il personale, spiegando ricette e modalità di lavoro

Compiti amministrativi

- stabilire il prezzo a seconda dei prodotti usati per comporre il menu
- calcolare la cifra d'affari
- analizzare e valutare l'economicità delle diverse procedure produttive
- gestire gli stock di merce e assicurare il rispetto delle misure igieniche
- assumere il personale e introdurlo al funzionamento dell'azienda

Condizioni di lavoro

Il capo cuoco e la capo cuoca lavorano nelle grandi cucine di ristoranti o alberghi oppure in strutture aziendali o ospedaliere. Hanno orari irregolari e devono lavorare anche la sera, il fine settimana ed i festivi. Spesso i giorni di riposo vengono rinviati ai momenti di minor afflusso della clientela. Nelle attività stagionali, anche il loro grado di occupazione è variabile; a volte devono alternare periodi di lavoro con periodi di non lavoro in quanto i contratti vengono stabiliti di stagione in stagione. Hanno la possibilità di mettersi in proprio dopo l'ottenimento del diploma di esercente.

Le condizioni di lavoro sono definite da un contratto collettivo nazionale di lavoro.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Capacità di concentrazione
- Resistenza fisica
- Rapidità di esecuzione
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Resistenza allo stress

Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Corsi di formazione

Tutte le offerte

https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128664

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3244

Titolo

attestato professionale federale (APF) di capo cuoco o capo cuoca

Formazione continua

Corso

Corsi di perfezionamento organizzati dalla **Società svizzera dei cuochi**
https://www.hotelgastrounion.ch/it/ssc
, dalle scuole alberghiere, dalla **Società svizzera degli albergatori**
https://carrieraalberghiera.ch/
e da **Gastrosuisse**
https://gastrosuisse.ch/it

Stage nei vari tipi di ristorante o di albergo, in Svizzera e all'estero

Specializzazione in cucina regionale o internazionale oppure nella preparazione di piatti speciali (es. pesce, vegetariani, nouvelle cuisine, ecc.)

Certificato di capacità da esercente

Diploma federale

Capo cucina EPS
https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-cucina-eps

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

Professioni simili

Professione

Responsabile della ristorazione APF

https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-della-ristorazione-apf

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.8.0

Link utili

Società svizzera dei cuochi
https://www.hotelgastrounion.ch/it/ssc
GastroSuisse
https://gastrosuisse.ch/it
GastroFormazione
https://www.gastroformazione.ch/
Hôtel & Gastro Formation
https://www.hotelgastro.ch/it/home
Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79044?lang=it