orientamento
.ch

Capo della ristorazione EPS

Gastronomia, ramo alberghiero | Alimentazione | Management | Marketing

Il capo e la capo della ristorazione lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. Assumono compiti di pianificazione, gestione, controllo, comunicazione e informazione nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

Attività

Gestione del personale

- pianificare e gestire le procedure di lavoro nel servizio e nella vendita affinché siano efficienti
- adottare misure di sicurezza per prevenire infortuni e incendi
- promuovere lo sviluppo e la formazione continua dei collaboratori e delle collaboratrici

Marketing e comunicazione

- rappresentare l'azienda e intrattenere la clientela in modo competente sia nelle lingue nazionali sia in inglese
- aumentare il grado di notorietà dell'azienda tramite misure specifiche di vendita e comunicazione
- sviluppare la pianificazione marketing

Gestione

- gestire il settore operativo di un'azienda gastronomica
- effettuare analisi sulla frequenza degli ospiti, sulla cifra d'affari dell'azienda e sulla gestione della qualità
- tener conto di aspetti economici ed ecologici e delle relative prescrizioni concernenti l'igiene e l'obbligo di dichiarazione
- applicare le norme del diritto in vigore nel settore alberghiero e della ristorazione
- aggiornarsi sulle tendenze in campo alimentare, sulle nuove correnti nella gastronomia nonché sugli sviluppi turistici

Pianificazione

- pianificare i preventivi e calcolare i prezzi di vendita per il ristorante
- utilizzare programmi informatici specifici del ramo, così da facilitare la pianificazione dell'organizzazione aziendale e di vendita
- scegliere le giuste bevande e le giuste pietanze e abbinarle correttamente
- elaborare la carta dei menu affinché sia in linea con il tipo di struttura, ad esempio proponendo piatti stagionali o con prodotti del territorio

Condizioni di lavoro

I capi e le cape della ristorazione lavorano in cucine di varie dimensioni e in ufficio. Gli orari di lavoro sono generalmente irregolari. La professione richiede flessibilità, soprattutto nei fine settimana e durante i picchi stagionali.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. In qualità di specialisti o specialiste e manager hanno molteplici opportunità d'impiego anche al di fuori della ristorazione, ad esempio nella formazione o nel settore turistico. Una buona conoscenza delle lingue straniere apre loro un ampio ventaglio di possibilità di lavoro in Svizzera e all'estero.

Attitudini e interessi

Attitudini

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

Interessi

- Lavorare in team
- Essere in contatto con altre persone
- Occuparsi di prodotti alimentari

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

Corso

- Corsi di perfezionamento organizzati dalle scuole alberghiere, dalla **Società svizzera degli albergatori** (https://carrieraalberghiera.ch/), da **Gastrosuisse** (https://gastrosuisse.ch/it) o da **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)

Scuola specializzata superiore

- Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS

Scuola universitaria

- Bachelor di **economista aziendale in economia alberghiera** (https://orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management)

Professioni simili

Professione

Capo della ristorazione collettiva EPS

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

Professione

Esercente albergatore/trice EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-eps

Professione

Responsabile della ristorazione APF

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.18.0

Link utili

Hotel & Gastro formation Svizzera (http://www.hotelgastro.ch)
GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/it)
Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78632?lang=it)