

Capo della ristorazione EPS

Capo della ristorazione EPS

Gastronomia, ramo alberghiero

Il capo della ristorazione e la capa della ristorazione operano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva o nel catering, gestendo il settore commerciale. Si occupano di pianificazione, gestione, controllo, comunicazione e informazione nel servizio, nella vendita e nella ristorazione.

Attività



Le loro principali attività possono essere così descritte:

Gestione del personale

- provvedere affinché le procedure di lavoro nel servizio e nella vendita siano efficienti;
- adottare misure per prevenire infortuni e incendi e promuovere la formazione;
- dirigere i collaboratori e le collaboratrici secondo i principi di gestione moderna del personale;

Marketing e comunicazione

- rappresentare l'azienda nei confronti degli ospiti, con i quali ci si intrattiene 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 e pianificazione

- gestire il settore operativo di un'azienda gastronomica;
- 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;
- effettuare analisi sulla frequenza degli ospiti, sulla cifra d'affari dell'azienda e sulla gestione della qualità;
- scegliere le giuste bevande e le giuste pietanze e abbinarle correttamente;
- 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.

Condizioni di lavoro

I capi della ristorazione hanno a disposizione un ampio campo di attività con diverse funzioni a livello di quadro. Lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. A seconda dell'azienda, fra i loro compiti rientrano diversi campi d'approfondimento o specializzazioni.

In qualità di specialisti 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. Gli orari di lavoro negli alberghi e nei ristoranti sono irregolari. La professione richiede flessibilità soprattutto nei fine settimana e 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 specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor di economista aziendale in economia alberghiera;
- studi post-diploma per conseguire il titolo di manager d'albergo diplomato/a SPD SSS oppure il 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>

<https://www.orientamento.ch/dyn/show/7140>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

