

Chef de réception APF

Cheffe de réception APF

Gastronomia, ramo alberghiero

Turismo

Lo chef e la cheffe de réception assistono gli ospiti e gestiscono le prenotazioni in hotel. Dirigono il personale della reception e del servizio di concierge. Si occupano inoltre della contabilità e del marketing.

Attività

Assistenza agli ospiti

- gestire prenotazioni e cancellazioni
- pianificare l'occupazione delle camere
- accogliere gli ospiti e svolgere le procedure di check-in, informarli sui servizi dell'hotel e delegare il trasporto dei bagagli
- soddisfare le richieste degli ospiti
- gestire i reclami e cercare soluzioni
- assistere gli ospiti durante la partenza e congedarsi da loro

Gestione dell'attività e della contabilità

- pianificare e coordinare il personale della reception
- coordinare la collaborazione con gli altri servizi dell'hotel, ad esempio cucina o pulizie
- analizzare e garantire la qualità dei servizi, ad esempio tramite sondaggi sulla soddisfazione della clientela
- garantire il rispetto delle normative vigenti, ad esempio in materia di igiene o sicurezza sul lavoro
- assicurare il buon funzionamento della logistica e la gestione delle scorte
- gestire la contabilità e le finanze e redigere bilanci, ad esempio per monitorare gli investimenti

Marketing e vendita

- individuare tendenze, sviluppare nuove idee e soluzioni innovative e trasformarle in offerte commercializzabili
- acquisire nuovi gruppi di clientela ed elaborare e vendere pacchetti di offerte, come l'organizzazione di seminari o matrimoni
- garantire la comunicazione all'interno dell'azienda e con ospiti e partner esterni
- leggere e interpretare statistiche, indicatori e ricerche di mercato
- partecipare allo sviluppo di concetti di marketing, ad esempio tramite pubblicità su riviste o social media

Condizioni di lavoro

Gli chef e le cheffe de réception lavorano alla reception dell'hotel e in ufficio per le attività amministrative. Gli orari di lavoro sono spesso irregolari e possono includere il lavoro nei fine settimana e di notte, a turni. Durante i periodi di alta stagione possono essere richiesti orari straordinari.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso hotel e strutture residenziali, ricoprendo posizioni dirigenziali.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Facilità d'espressione orale
- Attitudine per le lingue
- Aspetto curato
- Senso dell'accoglienza
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Cortesia e tatto
- Capacità di pianificazione e organizzazione

Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Essere in contatto con altre persone
- Utilizzare le lingue

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=128499&language=5242>

Durata

- da 1 a 2 anni

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3208>

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di chef o cheffe de réception

Formazione continua

Corso

- Corsi offerti da **Hotel & Gastro formation** ↗

<https://hotelgastro.ch/it/tutte-le-formazioni/>

e da **HotellerieSuisse** ↗

<https://my.hotelleriesuisse.ch/it/formazione-e-personale-specializzato/promuovere-la-formazione-continua>

Diploma federale

- Esercente albergatore/trice EPS

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

Hotel & Gastro formation

<https://hotelgastro.ch/it/>

Organizzazione del mondo del lavoro: formazione nel settore alberghiero e della gastronomia

HotellerieSuisse

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

Associazione del settore alberghiero svizzero

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78043?lang=it>

