Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
Impiegata di gastronomia standardizzata AFC

Gastronomia, ramo alberghiero | Alimentazione

L’impiegato e l’impiegata di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto, ad esempio ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti, ristoranti aziendali, take away o catene di caffetterie. Preparano tutti i tipi di piatti per il consumo sul posto o per l'asporto, presentandoli su un bancone o in vetrine.

Attività

Pianificazione dei processi

- pianificare il lavoro del team e istruirlo per quanto riguarda la gestione degli ordini e l’assistenza ai clienti
- pianificare e allestire le postazioni di lavoro per l’assistenza ai clienti e per la preparazione delle pietanze
- analizzare i dati di riferimento dell’attività operativa, coad esempio budget, fatturato, costo delle merci, quantità di rifiuti alimentari e frequenza dei clienti, ricavando da essi misure pratiche adeguate da inserire nella pianificazione dei compiti
- pianificare le attività di vendita e le misure di marketing

Gestione di prodotti e servizi

- ordinare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti e il materiale aziendale per l’assistenza clienti e le misure di marketing, ad esempio derrate alimentari, materiali da tavola, detergenti, lavagne, prospetti e articoli di merchandising
- ricevere, registrare l’acquisto e il ritiro e controllare la merce
- immagazzinare il materiale aziendale e conservare la merce in modo adeguato e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità
- effettuare un inventario delle scorte di alimenti e del materiale aziendale
- ordinare servizi e attività di promozione delle vendite per l’azienda, ad esempio attrazioni e servizi di intrattenimento come giostre, gonfiabili o attività promozionali come degustazioni di prodotti, confrontando i preventivi e verificandone i contenuti

Preparazione di pietanze e bevande

- preparare pietanze e bevande seguendo le ricette, ad esempio tagliando gli alimenti, cuocendo, preparando salse, insalate, caffè, tè, ecc.
- allestire le pietanze e le bevande in modo curato per i clienti
- pulire le attrezzature e i macchinari utilizzati
- assicurare e documentare la qualità di pietanze e bevande

Vendita e assistenza ai clienti

- presentare i prodotti in modo appetitoso combinando colori, forme e tipi di guarnizioni, utilizzando ad esempio supporti per la presentazione, come vetrine, espositori, vassoi, ciotole, alzatine
- ricevere i clienti e servirli secondo le loro richieste, in seguito congedarsi
- consigliare i clienti, vendere e confezionare i prodotti richiesti
- incassare gli acquisti dei clienti (contanti, carta di credito, ecc.)
- ricevere e gestire i riscontri e i reclami dei clienti in merito all’offerta, ai prodotti e ai servizi
- realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell’azienda, ad esempio informando attivamente i clienti delle promozioni in corso e realizzando materiale di supporto alla vendita come lavagne o volantini

Condizioni di lavoro

Gli impiegati e le impiegate di gastronomia standardizzata lavorano in catene di ristoranti con orari di apertura prolungati e per questo motivo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Trascorrono la maggior parte del tempo in piedi, a contatto con i clienti, spesso in ambienti rumorosi, e devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici.

Lavorano in ristoranti che si trovano principalmente nelle città o sugli assi stradali principali e che sono dotati di procedimenti ben definiti. Si tratta, ad esempio, di catene di fast food o take-away, ristoranti di centri commerciali, aeroporti e autogrill o mense per il personale. Il settore del takeaway, che negli ultimi anni è cresciuto in modo significativo, offre buone prospettive di lavoro. È possibile assumere abbastanza rapidamente responsabilità e fungere da capo team o da manager di un particolare settore della catena, formare nuovo personale e diventare gestore di un ristorante.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza allo stress
- Senso commerciale
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in team
- Consigliare

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga: 3-4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1-2 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

18 giornate su 3 anni

Durata

3 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di impiegato o impiegata di gastronomia standardizzata

Formazione continua

Corso

Corsi di formazione organizzati da **HotellerieSuisse**
https://carrieraalberghiera.ch/corsi-formazione/corsi-formazione/
o **GastroSuisse**
https://gastrosuisse.ch/it/formazione/perfezionamento-professionale
.

Attestato professionale federale:

Capo cuoco/a APF
https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-cuoco-a-apf

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

Esercente albergatore/trice G2 APF
https://www.orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-apf

Diploma federale

Capo della ristorazione EPS

Capo della ristorazione collettiva EPS

Esercente albergatore/trice G3 EPS

Scuola specializzata superiore

Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS
https://www.orientamento.ch/it/professioni/albergatore-trice-ristoratore-trice-sss

Scuola universitaria professionale

Bachelor SUP in in **economia alberghiera**
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione
Cuoco/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-a-afc

Professione
Impiegato/a di ristorazione AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-a-di-ristorazione-afc

Professione
Macellaio/a-salumiere/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-afc

Professione
Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-afc

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.43.0

Link utili

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)
https://www.cpttrevano.ti.ch/
Hotel & Gastro formation
Carriera alberghiera
GastroTicino
HotellerieSuisse Ticino
https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino
HotellerieSuisse Ticino
https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino
Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79010?lang=it