

Descrizione

Il cuoco e la cuoca cucinano una vasta gamma di pietanze, sia calde che fredde (antipasti, insalate, varie qualità di pasta, salse, contorni, carne, pesce e dessert) per gli ospiti di ristoranti, hotel, ospedali, ecc. Ordinarono i prodotti alimentari e ne controllano la qualità. Compongono il menu e curano la presentazione e la guarnizione dei piatti.

Le loro attività principali possono essere così descritte:

Preparazione e presentazione dei piatti

- elaborare piatti e menu in base alla stagione, ai prodotti, alla clientela, ecc., tenendo conto dei prodotti tipici della regione e dell'offerta del mercato;
- creare nuove ricette, provare diversi prodotti per rinnovare il menu, applicare i principi nutrizionali per una dieta equilibrata e sana;
- preparare la mise en place (disporre gli elementi necessari per il lavoro);
- preparare gli alimenti da cucinare: lavare e sbucciare le verdure, tagliare la carne, determinare la quantità dei vari ingredienti, ecc.;
- preparare i piatti del menu: zuppa, insalata, carne, verdure, dessert, ecc. utilizzando attrezzature e utensili adeguati;
- applicare vari metodi di cottura: bollire, saltare, cuocere a vapore, brasare, gratinare, arrostitire, grigliare, ecc.;
- guarnire con cura i piatti;

Organizzazione e gestione

- valutare le quantità di merce da ordinare in base agli incassi, alle prenotazioni e alle previsioni di vendita;
- controllare i prodotti alimentari e determinarne la qualità (origine, freschezza, metodo di conservazione, ecc.), conservarli in conformità alla legislazione alimentare, comprese le date di conservazione e di scadenza;
- pianificare e organizzare offerte specifiche per diversi tipi di clienti ed eventi speciali;
- garantire la sicurezza (prevenzione degli incendi), l'igiene e l'ordine in cucina;
- valutare regolarmente le condizioni igieniche di tutte le strutture (magazzini, sala da pranzo, ecc.), aggiornando i registri e le liste di controllo;
- pulire e riordinare gli utensili, le attrezzature e gli strumenti di lavoro della cucina.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un albergo, un ristorante o un'altra struttura del settore e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano.

Chi svolge la formazione in un albergo o ristorante con apertura annuale frequenta la SPAI 1 giorno alla settimana. Chi svolge la formazione in un albergo o ristorante con apertura stagionale frequenta i corsi blocco presso la SPAI nel periodo invernale (novembre-febbraio).

Materie scolastiche:

- conoscenze professionali (preparazione/elaborazione e presentazione di cibi e pietanze; comprensione dei processi aziendali ed efficiente partecipazione alla loro definizione, modo di pensare e operare improntato agli aspetti ecologici e di economia aziendale e alle esigenze della clientela; sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente, prevenzione incendi; igiene e cura di strutture e materiali);
- tedesco.

La persona in formazione deve inoltre seguire i corsi interaziendali: 20 giorni durante i 3 anni di formazione.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di CUOCO o CUOCA

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità manuale
- Resistenza psichica
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Attitudine a lavorare in gruppo

Condizioni di lavoro

Possibilità d'impiego presso alberghi, ristoranti, ospedali, istituti e convitti, mense, navi e presso compagnie aeree. Gli orari di lavoro sono piuttosto irregolari (media 45 ore settimanali). Due giorni di congedo settimanali. Spesso i cuochi devono lavorare fuori orario e nei giorni festivi, devono perciò essere ben disposti e saper rinunciare anche alle vacanze in determinati periodi e a lavorare quando gli altri sono liberi.

Carriera: Commis, Chef di partita, Sous-chef, Chef di cucina, Chef di cucina dipl., Direttore/trice d'azienda.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- tirocinio supplementare in una professione affine;
- esami professionali per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di cuoco/a in dietetica, capo cuoco/a o di responsabile della ristorazione;
- esami professionali superiori (EPS) di capo della ristorazione dipl., di capo della ristorazione collettiva dipl. o di esercente albergatore/trice dipl.;
- esami di esercente (certificati cantonali);
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il diploma di albergatore/trice-ristoratore/trice dipl. SSS (in Ticino autorizza alla gestione di un albergo o un ristorante senza frequentare ulteriori corsi); o di agrotecnico/a dipl.;
- scuola universitaria professionale SUP in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Macellaio-salumiere AFC/Macellaia-salumiere AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera AFC
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

GastroTicino
Via Gemmo 11
6900 Lugano
Telefono: 091 961 83 11
<http://www.gastroticino.ch>
<http://mestierialberghieri.ch>

Hôtelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Formazione professionale
Case postale
3007 Berna
Telefono: 031 370 41 11
<http://www.hotelleriesuisse.ch>