

## Descrizione

Gli esercenti si occupano della gestione di esercizi pubblici, principalmente bar, ristoranti, alberghi con o senza ristorazione, ma anche mense aziendali, grotti o altre forme di ristorazione.

Gli esercenti organizzano, dirigono e controllano l'insieme delle attività proprie all'esercizio, proponendo alla clientela - locale o turistica - un ambiente accogliente e ben gestito, come pure un'offerta di ristorazione professionale e di qualità. L'attività varia a dipendenza della dimensione della struttura.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

### gestione e organizzazione dell'azienda

- assunzione e gestione del personale con attenzione agli aspetti assicurativi e contrattuali;
- pianificazione e organizzazione delle attività giornaliere settimanali, mensili e annuali;
- contatti con i rappresentanti;
- allestimento del budget, tenuta della contabilità e controllo della cassa;
- promozione del locale tramite campagne pubblicitarie o organizzazione di attività ed eventi particolari;
- cura dell'igiene nell'esercizio e organizzazione dell'autocontrollo;

### cucina

- preparazione delle comande e dei menu, dei piatti del giorno, ecc., da soli o con la consulenza del/la cuoco/a;
- scelta delle bevande, compresi i vini;
- invio delle comande ai fornitori e accettazione della merce;
- partecipazione al lavoro del team, in cucina o in sala;
- controllo dell'efficienza del servizio cucina e bar;

### servizio alla clientela

- sorveglianza della preparazione dei tavoli e del buon svolgimento del servizio;
- promozione di un'atmosfera accogliente e conviviale;
- contatti cordiali con la clientela;
- far rispettare l'ordine e la tranquillità all'interno e fuori dal locale e adottare misure in tal senso.

L'attività degli esercizi pubblici è soggetta ad una specifica legge. L'esercente deve pertanto operare nel rispetto della normativa e gestire l'azienda e il personale secondo le raccomandazioni e la prassi della categoria. Inoltre è tenuto ad adottare misure di sicurezza sul lavoro, di protezione della salute e di prevenzione degli incendi, ad applicare i sistemi di qualità, le norme di igiene per la pulizia dei locali, le norme per la conservazione delle derrate alimentari, le disposizioni in materia di protezione ambientale (separazione e smaltimento rifiuti, ecc.) e le disposizioni sulla vendita di alcolici, in particolare ai giovani.

## Formazione

In Ticino la formazione è disciplinata dalla Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (Lear) del 1° giugno 2010, dal relativo Regolamento d'applicazione (RLear) del 16 marzo 2011, nonché dal Regolamento concernente gli esami per l'ottenimento del diploma cantonale di esercente del 24 gennaio 2014. Il corso di preparazione per l'ottenimento del diploma cantonale di esercente è proposto, sottoforma di moduli, da GastroTicino, mentre l'esame è organizzato dalla Commissione esame esercente (CEE) nominata dalla Divisione della formazione professionale (DFP).

Durata: 52 giorni sull'arco di 3 mesi (5 giorni alla settimana) oppure suddivisi sull'arco di 6 mesi (2-3 giorni alla settimana).

Materie d'esame: conoscenze professionali generali (contratto di lavoro, assicurazioni sociali e imposte alla fonte); cucina e relativa calcolo; conoscenze del servizio e psicologia di vendita; gestione aziendale e contabilità; igiene, conoscenze e legislazione sulle derrate alimentari; conoscenze generali sulle bevande analcoliche, alcoliche e spiritose; nozioni di diritto, legislazione sugli esercizi pubblici e altre disposizioni applicabili all'esercente.

Al termine della formazione, superato l'esame e svolto un periodo di pratica di 8 mesi (ne sono dispensati coloro che possiedono un AFC nel settore o qualifica equipollente) si consegue il

DIPLOMA CANTONALE DI ESERCENTE

## Requisiti

Le condizioni d'ammissione all'esame per l'ottenimento del diploma cantonale di esercente variano da cantone a cantone.

Per il Ticino sono richiesti:

- sufficienti nozioni di lingua italiana
- attestato federale di capacità o titolo equipollente, oppure
- 5 anni di pratica professionale nel settore dell'albergheria e della ristorazione

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Senso commerciale
- Attitudine a lavorare in modo indipendente
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Resistenza psichica
- Aspetto curato
- Igiene e pulizia

## Condizioni di lavoro

Il lavoro dell'esercente varia secondo le dimensioni, il tipo di locale, l'ubicazione e la clientela che lo frequenta. Negli esercizi di piccole dimensioni può essere presente sia in cucina sia nel servizio, mentre negli stabilimenti più grandi si occupa soprattutto di organizzazione, controllo e gestione.

Le giornate di lavoro sono lunghe, i ritmi irregolari, i congedi e i turni di riposo sono spesso rinviati a periodi di minor afflusso di clientela. L'attività può essere annuale oppure stagionale. L'esercente può operare in proprio, come gerente o come dipendente di una catena di ristoranti.

Per ottenere l'autorizzazione a gestire un esercizio pubblico, in Ticino occorre possedere il diploma cantonale di esercente, in altri Cantoni (ad es. Grigioni) invece no.

I certificati di capacità professionale di tipo I rilasciati finora sono parificati al diploma.

## Perfezionamento

- corsi e seminari organizzati da istituzioni pubbliche o private e dalle associazioni professionali (GastroSuisse, HotellerieSuisse);
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di esercente albergatore/trice;
- esame professionale federale superiore (EPS) per conseguire il diploma di esercente albergatore/trice.

Altre offerte di formazione continua su:

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

## Professioni affini

- Barkeeper/Barkeeper
- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di gastronomia standardizzata (AFC)/Impiegata di gastronomia standardizzata (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Impiegato in comunicazione alberghiera AFC/Impiegata in comunicazione alberghiera AFC

## Indirizzi

Commissione esame esercente (CEE)  
Segretariato  
Casella Postale 359  
6932 Breganzona  
Telefono: 091 966 06 66  
<http://www.ti.ch/diplomaesercente>

Divisione della formazione professionale  
Via Vergiò 18  
6932 Breganzona  
Telefono: 091 815 31 00  
<http://www.ti.ch/dfp>

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