

Descrizione

Il responsabile e la responsabile della ristorazione sono quadri medi del settore alberghiero. In virtù della loro esperienza professionale e della loro formazione, sono in grado di assumere la responsabilità della gestione dei servizi di ristorazione in alberghi, ristoranti, nella gastronomia commerciale e di sistema, nella ristorazione collettiva e nel catering.

Coordinano e supervisionano le attività del personale di servizio (impiegati di ristorazione). Collaborano con i professionisti della cucina e dell'economia aziendale (capocuochi e economisti d'albergo, capi ricezione, ecc.). Sono sempre a contatto con la clientela, attenti ad assicurare la qualità e l'efficacia delle prestazioni offerte.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

gestione e amministrazione

- assicurare la gestione e la formazione del personale (piani di lavoro, vacanze, assunzioni, ecc.);
- coordinare i compiti dei collaboratori subordinati;
- studiare la pianificazione dei menu con lo chef di cucina;
- elaborare offerte per occasioni speciali: ricevimenti, buffet, congressi, ecc.;
- ideare e realizzare nuove offerte di servizi, pianificarne la realizzazione e il funzionamento;
- allestire i budget, controllare le fatture, partecipare alla definizione dei prezzi;
- controllare le ordinazioni, gestire l'inventario;

servizio di accoglienza, vendita e consulenza

- occuparsi dei clienti dall'arrivo alla partenza: hanno una buona padronanza della loro lingua madre e sanno comunicare con i clienti in una seconda lingua nazionale ed in inglese;
- consigliare la clientela nelle scelte di pietanze e vini, di cui conoscono l'origine, la composizione e la preparazione
- effettuare la preparazione di piatti particolari al tavolo, di fronte agli ospiti (alla fiamma, taglio di carni o pesci, di torte, ecc.)
- informare i clienti sulle possibilità e le attività offerte dalla località e dalla regione di soggiorno;
- assicurare la disponibilità in caso di richieste particolari o di reclami;

preparazione

- verificare la pulizia nelle postazioni di lavoro, assicurarsi che norme igieniche e di sicurezza siano scrupolosamente rispettate;
- vegliare affinché l'ambiente sia gradevole e ospitale, che i tavoli e le sale siano decorati in modo adeguato e secondo le istruzioni, per l'uso quotidiano o in occasione di manifestazioni particolari.

Formazione

La formazione si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. La preparazione agli esami federali avviene in genere tramite corsi serali, diurni o settimanali, organizzati dalle associazioni professionali, da scuole e altri enti pubblici o privati; è però anche possibile prepararsi privatamente.

In Ticino, corsi di preparazione agli esami federali vengono organizzati ogni 2 anni (a dipendenza del numero di iscritti), dalla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona, in collaborazione con Hotel& Gastro formazione.

Durata: 2 anni circa (1 giorno di scuola alla settimana per un totale di 300 ore/lezioni).

Materie d'insegnamento: organizzazione aziendale, finanze, marketing e vendita, direzione e conduzione (gestione delle risorse umane), conoscenze professionali di ristorazione.

Al termine della formazione, superati gli esami finali, si ottiene l'attestato professionale federale (APF) di

RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE

(Regolamento federale d'esame del 12 settembre 2011)

Requisiti

Ammissione all'esame professionale federale

- attestato federale di capacità (AFC) di impiegato/a di ristorazione o titolo giudicato equipollente
- 3 anni di pratica professionale nella ristorazione
- aver seguito il corso di formatore/trice professionale di apprendisti in azienda
- certificati di fine modulo

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo
- Senso commerciale
- Aspetto curato
- Resistenza psichica
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Senso dell'accoglienza

Condizioni di lavoro

I responsabili della ristorazione sono sottoposti ad un lavoro irregolare, a turni, notturno e festivo.

Spesso il loro è un lavoro stagionale, per esempio d'inverno in una stazione sciistica e d'estate al mare o al lago.

Devono pertanto godere di buona salute e resistenza fisica e psichica per far fronte ai ritmi di lavoro.

Le condizioni di lavoro sono definite dal contratto collettivo.

Perfezionamento

- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il titolo di capo/a della ristorazione dipl.;
- scuola specializzata superiore alberghiera;
- scuola universitaria professionale per conseguire un bachelor SUP in ambito alberghiero;
- possibilità di migliorare la propria professionalità all'estero, diversificando l'esperienza di lavoro.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Esercente/Esercente
- Responsabile del settore alberghiero - economia domestica (APF)/Responsabile del settore alberghiero - economia domestica (APF)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)

Indirizzi

Hôtel & Gastro Formazione Ticino
Formazione professionale
via Gemmo 11
6900 Lugano
Telefono: 091 942 48 72
<http://www.gastroformazione.ch>
<http://www.carrieraalberghiera.ch>

SSSAT Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo
Dipartimento formazione continua
viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 65 11
<http://www.sssat.ti.ch>