

Descrizione

Il traiteur e la traiteuse sono cuochi specializzati nella preparazione di cibi pronti, da asporto oppure per banchetti, cocktail o lunch serviti a domicilio o in sale di riunione, come pure pasti per compagnie aeree, treni, navi e battelli. Sono attivi nelle cucine di grandi magazzini, di alberghi, di ristoranti o di servizi specializzati nel catering, ma a volte si recano anche presso i clienti per curare le ultime fasi di preparazione.

I traiteur possono lavorare da soli, in una piccola cucina, dove fanno praticamente tutto, o essere inseriti in una brigata di cucina. Nel primo caso, assumono la responsabilità di tutti i settori della cucina: comporre i menu e le offerte sulla carta, organizzare e ripartire il lavoro, passare le ordinazioni, controllare i piatti pronti che vengono serviti o esposti su banchi refrigeranti. Quando invece sono inseriti in una brigata di cucina scelgono, o viene loro attribuita, una specializzazione: l'entremetier prepara le minestre, le verdure, i piatti a base di uova, le patate o le paste alimentari; il garde-manger si occupa della preparazione della carne cruda, del pollame e dei pesci e della confezione dei piatti freddi; il rôtiiseur cuoce le vivande al grill, al forno, alla brace o alla friggitrice; il saucier prepara le salse per carni e pesci; il pasticciere confeziona dessert, dolci, macedonie, gelati, cornetti e pani fantasiosi.

I loro compiti principali possono essere così descritti:
pianificazione, preparazione e gestione

- stimare le quantità di prodotti da ordinare in funzione delle domande e delle prenotazioni, tenendo conto dell'offerta stagionale, dei prezzi d'acquisto e degli stock;
- controllare la merce in arrivo (qualità e quantità) e procedere alla preparazione o allo stoccaggio degli alimenti;
- proporre banchetti, ricevimenti e avvenimenti gastronomici "tutto compreso";
- gestire le ordinazioni della clientela, stabilire con i collaboratori i menù e le bibite, le decorazioni, la sistemazione della sala (colore delle tovaglie, disposizione dei tavoli, ecc.), l'animazione;
- preparare - se necessario noleggiare - tutto il necessario per il servizio alla clientela (stoviglie, vasellame, bicchieri, tavoli, ecc.);
- assumere, se del caso, il personale necessario per assicurare il servizio;
- fatturare le prestazioni secondo le tariffe previste e gestire la contabilità;
- pianificare una strategia di marketing e di pubblicità;
- assicurare la consulenza e la vendita dei propri servizi presso la clientela;

lavori in cucina

- preparare i diversi pasti e le varie specialità culinarie;
- disporre le preparazioni calde in appositi recipienti con temperatura regolabile o sui piatti;
- dare istruzioni all'équipe di cucina;

servizio

- disporre i piatti guarniti e le bibite sui tavoli, prepararli per la vendita all'asporto o consegnarli direttamente al domicilio dei clienti;
- recuperare, lavare e rimettere a posto il materiale utilizzato.

Formazione

Non esiste una formazione specifica.

Si tratta di una specializzazione della professione di cuoco o cuoca e l'attività viene acquisita tramite la pratica nelle cucine dei servizi specializzati: ristoranti, negozi specializzati in gourmet, grandi magazzini, servizi di catering, ecc.

Requisiti

- formazione professionale di base quale cuoco/a

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Senso commerciale
- Igiene e pulizia
- Abilità manuale
- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo
- Disponibilità agli spostamenti frequenti

Condizioni di lavoro

I traiteur possono essere assunti da grandi magazzini, catene di alberghi o ristoranti, servizi di catering e altri servizi specializzati o lavorare come indipendenti. La loro attività assomiglia molto a quella del cuoco e della cuoca attivi in un ristorante o albergo, ma si differenzia nei ritmi di lavoro: i traiteur preparano su ordinazione e quindi possono organizzarsi e lavorare con più calma e meno stress. A dipendenza del datore di lavoro possono essere chiamati a svolgere orari irregolari, la sera o durante i giorni festivi. Lavorano prevalentemente in piedi, a contatto con la clientela. Le condizioni di lavoro sono definite dal contratto collettivo.

Perfezionamento

Le possibilità di perfezionamento sono quelle previste per la professione di cuoco/a:

- corsi per professionisti qualificati (a tempo pieno o parziale) per conseguire la maturità professionale che agevola l'accesso ai perfezionamenti professionali e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- tirocinio supplementare in una professione affine;
- anno supplementare per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di cuoco/a in dietetica;
- esami per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capo cuoco/a;
- esame professionale federale superiore (EPS) per conseguire il diploma (maestria) di capo cucina, di capo/a della ristorazione, di capo/a della ristorazione collettiva oppure di esercente albergatore/trice;
- esami per conseguire il diploma cantonale di esercente;
- scuola superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice dipl. SSS;
- scuola alberghiera di Losanna (SUP).

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Cuoco in dietetica (AFC)/Cuoca in dietetica (AFC)
- Impiegato di gastronomia standardizzata (AFC)/Impiegata di gastronomia standardizzata (AFC)
- Macellaio-salumiere (AFC)/Macellaia-salumiere (AFC)
- Panettiere-pasticciere-confettiere (AFC)/Panettiera-pasticciera-confettiera (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>