Descrizione

L'albergatore-ristoratore e l'albergatrice-ristoratrice, formati in una scuola specializzata superiore alberghiera, sono professionisti che possono assumere posizioni di quadro nel campo alberghiero e della ristorazione e in economie domestiche collettive. Il loro compito è quello di gestire e organizzare il settore o l'intera azienda in cui lavorano così da offrire alla clientela un'ottima accoglienza e il migliore servizio possibile.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Gestione dell'azienda

- organizzare e mantenere costantemente il contatto con i vari responsabili dei diversi reparti per coordinare le attività (es. assicurare la comunicazione tra la cucina e il servizio e garantire la qualità di cibo e bevande);
- supervisionare e organizzare banchetti;
- informare gli ospiti sulle offerte turistiche e organizzare varie attività in collaborazione con altri/e professionisti/e (agenzie di viaggi, ecc.);
- cercare attivamente nuove idee per rendere più attrattiva la propria azienda per i/le clienti;

Gestione delle finanze

- calcolare i budget, revisionare i conti e fare bilanci;
- occuparsi di questioni contabili, assicurative e legali;
- pianificare e avviare misure di marketing e comunicazione mirate;

Gestione del personale

- assumere personale qualificato, condurre colloqui e valutazioni;
- ideare e gestire un concetto per la cooperazione del personale per motivare i dipendenti;
- occuparsi della pianificazione e controllare gli orari di lavoro.

Formazione

Durata: 6 semestri

In Ticino, la formazione si svolge presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona, nella sezione albergatori-ristoratori, ed è così strutturata:

- 2 semestri di scuola, corrispondenti a un anno scolastico secondo il calendario ufficiale, suddivisi in settimane di teoria e settimane di esercitazione pratica presso il ristorante d'applicazione a scuola e il ristorante Castelgrande di Bellinzona;
- 2 semestri di pratica in aziende del settore alberghiero e della ristorazione, della durata complessiva minima di 40 settimane (3 stage pratici in Svizzera o all'estero, in Svizzera gli stage sono retribuiti secondo il CCNL);
- 2 semestri finali con la redazione del lavoro di diploma.

Le materie sono suddivise in due gruppi:

- materie di cultura generale e gestione che servono quale base per le materie specifiche della professione e contribuiscono allo sviluppo di competenze sociali e interessi culturali; lingue straniere comprese (inglese, tedesco o francese);
- materie specifiche di gestione della ristorazione, alloggio e aziendale (direzione della ristorazione, cucina e servizio, direzione alloggi e accoglienza, gestione e organizzazione d'impresa, legislazione, marketing, tecniche di comunicazione, gestione delle risorse umane) che forniscono allo studente un bagaglio tecnico professionale che permette un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Al termine della formazione, superati gli esami finali, si consegue il diploma di ALBERGATORE-RISTORATORE (dipl. SSS) o ALBERGATRICE-RISTORATRICE (dipl. SSS), titolo riconosciuto dalla Confederazione.

N.B. Per l'ottenimento del diploma SSS, è necessario certificare due anni di pratica professionale (inclusa la pratica professionale del 2° anno). L'esperienza aggiuntiva può essere precedente o successiva al ciclo di studi.

Altre possibilità di formazione in Svizzera:

- Hotelfachschule, Zürich
- Hotelfachschule, Thun
- SHL Schweizerische Hotelfachschule, Luzern
- SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg
- Ecole Hôtelière, Genève

Requisiti

- titolo di studio di livello secondario II - Attestato Federale di Capacità (AFC) o maturità;
- competenze linguistiche di livello C1 (italiano) e A2 (inglese e francese o tedesco);
- 18 anni.

La direzione della scuola può prendere in considerazione l'iscrizione di candidati con curricula scolastici diversi e livelli linguistici inferiori al minimo richiesto, previa presentazione di un dossier e superamento di un esame d'ammissione.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Resistenza fisica
- Cortesia e tatto
- Facilità per le lingue
- Senso commerciale

Condizioni di lavoro

La funzione di responsabilità nel settore alberghiero implica una grande disponibilità, tutti i giorni e a tutte le ore. Orari irregolari e ritmi stagionali caratterizzano la vita di chi sceglie questa professione. Il diploma di «albergatore/trice-ristoratore/trice SSS» autorizza il titolare a gestire in Ticino un albergo o un ristorante. Per gli altri cantoni può essere richiesta la frequenza di un corso di legislazione della durata di una settimana circa.

Perfezionamento

- corsi di perfezionamento offerti dalle scuole alberghiere, dall'Istituto svizzero per la formazione dei capi azienda, dalle associazioni professionali del settore;
- stage di lingue all'estero;
- stage in diversi alberghi in Svizzera e all'estero, di vario tipo e categoria;
- scuola alberghiera di Losanna (SUP);
- BBA in Hotelmanagement.

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)
- Responsabile della ristorazione (APF)/Responsabile della ristorazione (APF)

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
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 65 11
<https://www.sssat.ti.ch>