

Descrizione

Il capo cuoco e la capo cuoca organizzano e supervisionano l'operato di una équipe di cucina in un albergo, in un ristorante, nella gastronomia commerciale e nella ristorazione collettiva. Hanno la responsabilità della qualità dei cibi proposti e assicurano il buon funzionamento dell'azienda. Conoscono e utilizzano i moderni metodi di cucina e preparano diversi menu con vari ingredienti (biologici, vegetariani, stagionali, ecc.).

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Preparazione

- elaborare la carta dei menu in collaborazione con il proprietario o il dirigente della struttura;
- pianificare i menu e i piatti del giorno sull'arco della settimana;
- ordinare e acquistare i prodotti freschi presso i fornitori;

Cucina e gestione del personale

- organizzare il lavoro della giornata;
- ripartire i compiti fra i cuochi dei diversi settori (carni, dessert, verdure, ecc.);
- sorvegliare la buona esecuzione del programma di lavoro, motivando l'équipe e sostenendo il ritmo;
- aiutare nei momenti di punta o in caso di necessità;
- preparare le specialità dello chef;
- controllare la qualità dell'esecuzione e della presentazione dei piatti;
- formare il personale;

Compiti amministrativi

- stabilire il prezzo a seconda dei prodotti usati per comporre il menu;
- calcolare la cifra d'affari;
- analizzare e valutare l'economicità delle diverse procedure produttive;
- gestire gli stock di merce e assicurare il rispetto delle misure igieniche;
- assumere il personale e introdurlo al funzionamento dell'azienda.

Formazione

Durata: ca. 2 anni, con frequenza settimanale (mercoledì).

La formazione si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

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

Altre formazioni in Svizzera:
www.orientamento.ch/scuole

Moduli di formazione:

- conoscenze degli alimenti e conoscenze culinarie;
- marketing e vendita;
- organizzazione aziendale;
- direzione e conduzione;
- finanze.

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

Requisiti

Ammissione all'esame professionale federale

- attestato federale di capacità (AFC) quale cuoco/a o titolo equipollente;
- minimo di 3 anni di esperienza nella professione;
- aver assolto il corso di base per formatori/trici di apprendisti in azienda;
- possedere i necessari certificati di fine modulo.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Autorevolezza
- Resistenza fisica
- Creatività e immaginazione
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo

Condizioni di lavoro

Il capo cuoco e la capo cuoca lavorano prevalentemente in piedi, nelle grandi cucine di ristoranti o alberghi oppure in strutture aziendali o ospedaliere. Hanno orari irregolari (serali, festivi) e spesso i giorni di riposo vengono rinviati ai momenti di minor afflusso della clientela. Nelle attività stagionali, anche il loro grado di occupazione è variabile; a volte devono alternare periodi di lavoro con periodi di non lavoro in quanto i contratti vengono stabiliti di stagione in stagione. Hanno la possibilità di mettersi in proprio dopo l'ottenimento del diploma di esercente.

Sono tenuti per ragioni igieniche ad indossare gli abiti da lavoro. Le condizioni di lavoro sono definite da un contratto collettivo nazionale di lavoro.

Perfezionamento

- corsi di perfezionamento organizzati dalla Società svizzera dei cuochi, dalle scuole alberghiere, dalla Società svizzera degli albergatori e da Gastrosuisse;
- stage nei vari tipi di ristorante o di albergo, in Svizzera e all'estero;
- specializzazione in cucina regionale o internazionale oppure nella preparazione di piatti speciali (es. pesce, vegetariani, nouvelle cuisine, ecc.);
- certificato di capacità quale esercente;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo cucina o di capo della ristorazione collettiva.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Cuoco in dietetica APF/Cuoca in dietetica APF
- Esercente/Esercente
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

Hotel & 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>