

## Descrizione

L'addetto e l'addetta di cucina lavorano nelle cucine di ristoranti, alberghi, mense o istituti sociosanitari, in team con il cuoco o la cuoca. Si occupano di ricevere la merce e i cibi freschi e di collaborare alla preparazione delle pietanze (piatti caldi o freddi, insalate, ecc.). Conoscono la natura e l'origine dei cibi, il loro utilizzo, le modalità di elaborazione in cucina, l'uso dei condimenti e le tecniche di presentazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### Preparazione degli alimenti

- preparare la postazione di lavoro, gli utensili e gli attrezzi per cucinare;
- sbucciare, lavare e tagliare gli alimenti;
- preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci freddi o congelati, impasti e salse;
- collaborare alla preparazione e alla presentazione della cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);
- guarnire e impiattare con cura gli alimenti e passare i piatti al personale di sala;

### Organizzazione

- sviluppare e pianificare una serie di menu in base alla stagione, ai prodotti disponibili, al tipo di clientela, all'evento, ecc.;
- calcolare i costi e i prezzi di vendita dei menu;
- stimare le quantità di merce necessaria in base alle prenotazioni e alle previsioni di vendita;
- effettuare gli ordini tenendo conto dell'offerta stagionale, dei costi e delle scorte;
- curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori, gli ospiti e i fornitori;

### Controllo e manutenzione

- collaborare all'acquisto della merce tenendo conto dei principi dell'alimentazione sana;
- controllare le consegne (qualità e quantità);
- immagazzinare o stoccare la merce secondo i metodi di conservazione di ciascun prodotto alimentare e applicare le norme igieniche;
- pulire, mantenere e riordinare gli utensili da cucina, le macchine e le attrezzature di lavoro;
- controllare che le materie prime non vengano sprecate;
- garantire l'igiene, la pulizia e l'ordine in cucina;
- applicare le misure di prevenzione degli infortuni;
- rispettare le disposizioni in materia di separazione e smaltimento dei rifiuti.

## Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che le offerte tengano particolarmente conto delle necessità individuali della persona in formazione.

La formazione professionale pratica si svolge in una struttura di ristorazione con cucina (azienda formatrice). Per la formazione scolastica professionale, che verte sulla cultura generale e le conoscenze professionali, l'apprendista frequenta i corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 2 giorni ogni due settimane.

Le materie d'insegnamento a scuola approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- preparazione e presentazione di cibi e pietanze;
- rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità;
- applicazione di procedure aziendali ed economiche;
- presenza e comunicazione.

I corsi interaziendali (16 giornate) completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di ADDETTO DI CUCINA o ADDETTA DI CUCINA

## Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria;
- 15 anni compiuti.

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Abilità manuale
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza psichica
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Attitudine a lavorare in gruppo

## Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di cucina lavorano con orari che possono essere irregolari o variabili a seconda della stagione, comprendono turni serali, a volte nei fine settimana e nei giorni festivi. A seconda del luogo di lavoro, questi professionisti collaborano con un singolo cuoco o fanno parte di una brigata di cucina guidata da uno chef. Il ritmo di lavoro è veloce e talvolta stressante.

Gli addetti e le addette di cucina lavorano presso strutture di ristorazione, quali ristoranti, alberghi, mense aziendali, scolastiche o di istituti sociosanitari. Le condizioni di lavoro sono soggette a contratto collettivo. La mobilità professionale permette di conoscere altri metodi di lavoro e altre ricette.

## Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale cuoco/a; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua

su: [www.orientamento.ch/perfezionamento](http://www.orientamento.ch/perfezionamento)

## Professioni affini

- Addetto d'albergo CFP/Addetta d'albergo CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Cuoco AFC/Cuoca AFC
- Impiegato d'albergo AFC/Impiegata d'albergo AFC
- Impiegato di ristorazione AFC/Impiegata di ristorazione AFC
- Traiteur/Traiteuse

## Indirizzi

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano  
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale  
6952 Canobbio  
Telefono: 091 815 10 11  
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

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

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