Addetto di cucina CFP
Addetta di cucina CFP

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 una formazione destinata a persone maggiormente portate per le mansioni pratiche. L'apprendista può beneficiare di misure di sostegno personalizzate per favorire il successo nel suo percorso formativo.

La formazione professionale pratica si svolge in una struttura di ristorazione con cucina (azienda formatrice). Per la formazione scolastica professionale l'apprendista frequenta i corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno a settimana.
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

La persona in formazione deve inoltre seguire i corsi interaziendali (16 giorni) che sono organizzati da Hotel & Gastro formazione e che si svolgono a Lugano.

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.

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 26.03.2025

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

Professioni affini

- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Cuoco AFC/Cuoca 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