

Descrizione

L'addetto e l'addetta d'albergo collaborano all'economia domestica e alla ristorazione in ambito alberghiero. Eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica secondo le direttive impartite dai responsabili dei rispettivi settori dell'albergo. Lavorano in team o da soli. Contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente mantenendo l'hotel pulito e preparando le camere con cura. Le loro principali attività possono essere così descritte:

Servizio di pulizia e servizio in camera

- preparare le camere degli ospiti (cambiare le lenzuola, passare l'aspirapolvere, pulire i bagni e i servizi igienici, rifornire il minibar, ecc.);
- garantire la pulizia di corridoi, saloni, sale conferenze ecc.;
- occuparsi della decorazione e sistemazione dei vari locali (hall, sale per seminari, ecc.);
- curare le piante, preparare composizioni e decorazioni floreali;
- pulire in modo economico ed ecologico;
- segnalare guasti a macchinari o impianti o mancanze rilevate nei locali; eventualmente eseguire piccole riparazioni;

Servizio di lavanderia e biancheria

- smistare la biancheria sporca (lenzuola, asciugamani, tovaglie, ecc.), lavarla in lavatrice, stirlarla;
- lavare gli abiti degli ospiti (camicie, abiti, pantaloni, ecc.) su loro eventuale richiesta;

Logistica

- ricevere, controllare, immagazzinare e registrare prodotti alimentari, bevande, prodotti per la pulizia e la lavanderia, ecc.;
- distribuire la merce e tenere la contabilità del magazzino;

Buffet e servizio

- accogliere gli ospiti nella sala colazioni o nella sala seminari;
- preparare le bevande (tè, caffè, succhi di frutta, ecc.) e rifornire il buffet della colazione;
- preparare i vassoi e consegnarli agli ospiti che desiderano essere serviti in camera;
- sprecchiare, pulire i tavoli e riporre le attrezzature;
- pulire e mantenere in buono stato macchine e apparecchi: lavastoviglie, scaldavivande, ecc.

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 da tener conto delle necessità individuali della persona in formazione.

La formazione professionale pratica si svolge in un albergo (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 (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano con frequenza settimanale.

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

- mantenimento dei valori nel settore piani;
- cura della biancheria;
- assistenza agli ospiti nel settore colazione e mantenimento dei valori office;
- mantenimento dei valori nell'economia domestica.

I corsi interaziendali (16 giornate in totale) 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 D'ALBERGO** o **ADDETTA D'ALBERGO**

NB. In alternativa esiste la possibilità di frequentare gli hotel-scuola di Interlaken e Martigny che organizzano corsi blocchi per i futuri addetti d'albergo. I contenuti e il calendario sono concepiti appositamente per le esigenze delle aziende formatrici e degli apprendisti.

Per maggiori informazioni:

<https://www.hotellerieuisse.ch/it/formazione-e-personale/i-nostri-hotel-scuola/professioni/addetti-dalbergo>

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:

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Igiene e pulizia
- Resistenza fisica

Condizioni di lavoro

Gli addetti d'albergo lavorano presso alberghi, motel, pensioni o altre strutture di alloggio a carattere alberghiero. Generalmente portano una divisa aziendale. Sono a contatto con altri operatori e operatrici del settore alberghiero e con gli ospiti. Gli addetti d'albergo devono essere in grado di adattare il loro linguaggio e comportamento alle situazioni e ai desideri dei loro interlocutori. Sono aperti ai cambiamenti, disponibili al contatto con le persone, in particolare con gli ospiti, di diverse lingue e culture. Sanno affrontare la mole di lavoro, svolgendo i compiti loro affidati in modo tranquillo e ponderato, e mantenere il controllo della situazione nei momenti critici. Di norma gli orari di lavoro sono irregolari con servizi a turni, serali e nei fine settimana. Il carico di lavoro varia secondo la stagione. Le condizioni di lavoro sono soggette a contratto collettivo.

Perfezionamento

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

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto d'economia domestica CFP/Addetta d'economia domestica CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)

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>

HotellerieSuisse Ticino
Formazione professionale
Piazza Indipendenza 3
6830 Chiasso
Telefono: 091 683 6272
<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>