

Descrizione

L'addetto e l'addetta di ristorazione lavorano nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavorano al buffet e al servizio, collaborano nella vendita di pietanze e di bevande, eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Contribuiscono inoltre ad accogliere i clienti e a creare un'atmosfera piacevole e rilassata.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

Mise en place e preparazione

- preparare i locali e i tavoli per i vari eventi (pasti, feste, riunioni, ecc.), occuparsi della decorazione (fiori, candele, ecc.);
- apparecchiare i tavoli, stendere le tovaglie, piegare i tovaglioli, disporre i bicchieri, allineare le posate, ecc.;
- guarnire i buffet (colazioni, insalate, dessert, ecc.) e rifornirli regolarmente durante il servizio;
- ricevere la merce (bibite, alcolici, caffè, zucchero, ecc.) e conservarla nel rispetto delle norme igieniche; aggiornare regolarmente l'inventario;

Accoglienza e servizio in sala

- accogliere i clienti e assegnare loro un tavolo;
- presentare il menu e la lista delle bevande, suggerire i piatti, consigliare un vino adatto al piatto ordinato;
- prendere le comande e trasmetterle al personale di cucina;
- adattare le posate al menu (servizio di pesce, zuppa, secondo antipasto, ecc.);
- portare i piatti e garantire la continuità del servizio;
- servire regolarmente le bevande durante il pasto;
- preparare il conto, presentarlo e incassarlo;
- congedarsi dal cliente;

Pulizia

- sparecchiare i tavoli, portare i piatti al lavaggio, cambiare le tovaglie e riordinare per il cliente successivo;
- pulire i locali e le strutture di stoccaggio degli alimenti e delle bevande.

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 una struttura di ristorazione (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 industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano con frequenza settimanale.

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

- svolgimento di attività legate alla ristorazione;
- attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita;
- garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore;
- organizzazione del servizio bevande;
- organizzazione del servizio di ristorazione.

La formazione è completata dai corsi interaziendali (16 giornate).

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

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria;
- 15 anni compiuti.

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 22.00 (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
- Igiene e pulizia
- Resistenza fisica
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni

Condizioni di lavoro

Gli addetti di ristorazione lavorano presso alberghi, ristoranti, grotti, mense aziendali, scolastiche o di istituto. La loro attività è svolta in team, a contatto con la clientela. Lavorano in piedi e si muovono molto durante il servizio. Gli orari di lavoro sono irregolari. Le condizioni di lavoro sono soggette al 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 di ristorazione; 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'albergo CFP/Addetta d'albergo CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Barkeeper/Barkeeper
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Steward di treno/hostess di treno

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>