

Descrizione

L'impiegato e l'impiegata di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti, ristoranti aziendali, take away o catene di caffetterie. Preparano tutti i tipi di piatti per il consumo sul posto o per l'asporto che presentano su un bancone o in vetrine: menu del giorno, buffet di insalate, snack, dessert ecc.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Pianificazione e organizzazione

- impostare i processi organizzativi dell'azienda o del marchio rappresentato;
- pianificare il lavoro del team, dirigere i collaboratori;
- organizzare i locali secondo il modello dell'azienda o del marchio: utilizzare arredi, illuminazione e materiale pubblicitario per adeguarsi all'immagine definita;

Acquisto, immagazzinamento e preparazione dei prodotti

- ordinare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti;
- ricevere e controllare la merce;
- conservare la merce in modo adeguato (prodotti freschi, congelati, secchi o riutilizzabili dopo la vendita) e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità;
- preparare la postazione di lavoro e gli utensili necessari per la preparazione dei piatti;
- tagliare gli alimenti (verdura, frutta, carne, pesce, pollame) utilizzando strumenti appositi;
- cuocere e trasformare i prodotti in piatti pronti utilizzando metodi di cottura o di preparazione appropriati;
- preparare salse, insalate, zuppe, panini, dolci e dessert;
- preparare bevande (caffè, tè, bevande a base di latte, ecc.);

Presentazione e vendita

- preparare piatti e presentare prodotti in modo appetitoso nella vetrina combinando colori, forme e tipi di guarnizioni;
- utilizzare ausili per la presentazione (ciotole, piatti a strati, ecc.);
- garantire l'ordine e l'organizzazione dell'area di ricevimento, fornire gli utensili necessari ai clienti (posate, tovaglioli, ecc.);
- ricevere i clienti e servirli secondo le loro richieste;
- consigliare i clienti, vendere e confezionare i prodotti richiesti;
- incassare gli acquisti dei clienti (contanti, carta di credito, ecc.).

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga e frequenza dei corsi a blocco presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano. Materie d'insegnamento a scuola:

- pianificazione e organizzazione dei processi;
- approvvigionamento e preparazione dei prodotti;
- presentazione e vendita dei prodotti, consigliare la clientela;
- garantire sostenibilità e sicurezza;
- applicare la lingua inglese.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (20 giornate) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di IMPIEGATO DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA o IMPIEGATA DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA

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

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria;
- conoscenza di lingue straniere.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Cortesia e tatto
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza psichica

Condizioni di lavoro

Gli impiegati di gastronomia standardizzata operano seguendo precise direttive, in quanto l'intera logistica, la produzione e le procedure di lavoro sono estremamente standardizzate: tutto viene pianificato in modo chiaro. Allo stesso tempo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Sono attivi su più fronti: preparazione di piatti e consulenza per gli ospiti, lavoro alla cassa, pianificazione dei turni, ordinazione e controllo delle derrate alimentari e altri compiti amministrativi. Fanno parte di un team. Devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici, disporre di doti organizzative, conoscere una o più lingue straniere e avere un aspetto curato è pure importante per svolgere questa attività. Le prospettive professionali sono molto buone, esistono parecchie aziende attive nella gastronomia standardizzata. All'interno delle stesse è possibile fare carriera: seguendo una formazione continua si possono ricoprire rapidamente posizioni di responsabilità.

Perfezionamento

- corsi e seminari organizzati da istituzioni pubbliche o private e dalle associazioni professionali;
- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- formazione supplementare in una professione affine;
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capo cuoco/a o di responsabile della ristorazione;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo della ristorazione dipl., di capo della ristorazione collettiva dipl. o di esercente albergatore/trice dipl.;
- diploma cantonale di esercente (per il Ticino: corso di preparazione all'esame cantonale proposto da GastroTicino);
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice dipl. SSS;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in economia alberghiera.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Cuoco AFC/Cuoca AFC
- Cuoco in dietetica (AFC)/Cuoca in dietetica (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Macellaio-salumiere AFC/Macellaia-salumiera AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera 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>