Impiegato di gastronomia standardizzata AFC
Impiegata di gastronomia standardizzata AFC

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 dei processi

- pianificare il lavoro del team e istruirlo per quanto riguarda la gestione degli ordini e l'assistenza ai clienti
- pianificare e allestire le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per la preparazione delle pietanze
- analizzare i dati di riferimento dell'attività operativa (ad esempio budget, fatturato, costo delle merci, quantità di rifiuti alimentari e frequenza dei clienti) e da essi ricavare misure pratiche adeguate e inserirle nella pianificazione dei compiti
- pianificare le attività di vendita e le misure di marketing

Gestione di prodotti e servizi

- ordinare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti e il materiale aziendale per l'assistenza clienti e le misure di marketing (ad esempio derrate alimentari, materiali da tavola, detergenti, lavagne, prospetti e articoli di merchandising)
- ricevere, registrare l'acquisto e il ritiro e controllare la merce
- stoccare il materiale aziendale e conservare la merce in modo adeguato (prodotti freschi, congelati, secchi o riutilizzabili dopo la vendita) e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità
- effettuare un inventario delle scorte di alimenti e del materiale aziendale
- ordinare i servizi e le attività di promozione delle vendite per l'azienda (ad esempio attrazioni e servizi di intrattenimento come giostre, gonfiabili o attività promozionali come degustazioni di prodotti), confrontare i preventivi e verificarne i contenuti

Preparazione di pietanze e bevande

- preparare la postazione di lavoro e gli utensili necessari per la preparazione delle pietanze e delle bevande
- preparare pietanze e bevande seguendo le ricette (tagliare gli alimenti, cuocere, preparare salse, insalate, caffè, tè, ecc.)
- allestire le pietanze e le bevande in modo curato per i clienti
- pulire le attrezzature e i macchinari utilizzati
- assicurare e documentare la qualità di pietanze e bevande

Vendita e assistenza ai clienti

- presentare i prodotti in modo appetitoso combinando colori, forme e tipi di guarnizioni, utilizzando ad esempio ausili per la presentazione (vetrine, espositori, vassoi, ciotole, alzatine, ecc.)
- ricevere i clienti e servirli secondo le loro richieste, in seguito congedarsi
- consigliare i clienti, vendere e confezionare i prodotti richiesti
- incassare gli acquisti dei clienti (contanti, carta di credito, ecc.)
- ricevere e gestire i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi
- realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda, ad esempio informando attivamente i clienti delle promozioni in corso e realizzando ausili alla vendita come lavagne o volantini

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 delle lezioni presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1,5 giorni alla settimana.
Le materie d'insegnamento a scuola approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- pianificazione dei processi
- gestione di prodotti e servizi
- preparazione di pietanze e bevande
- vendita di prodotti e assistenza ai clienti

N.B. Nell'insegnamento delle conoscenze professionali è integrato l'insegnamento dell'inglese e del tedesco.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (18 giornate in totale) 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

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 10.02.2025

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 e le impiegate di gastronomia standardizzata lavorano in catene di ristoranti con orari di apertura prolungati e per questo motivo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Trascorrono la maggior parte del tempo in piedi, a contatto con i clienti, spesso in ambienti rumorosi, e devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici

Il settore del takeaway, che negli ultimi anni è cresciuto in modo significativo, offre buone prospettive di lavoro a questi professionisti e queste professioniste. L'impiegato e l'impiegata di gastronomia standardizzata possono assumere abbastanza rapidamente responsabilità e fungere da capo team o da manager di un particolare settore della catena, formare nuovo personale e diventare gestori di un ristorante.

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, esercente albergatore/trice G2
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo della ristorazione, di capo della ristorazione collettiva o di esercente albergatore/trice G3
- 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
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in economia alberghiera

Altre offerte di formazione continua
su: www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto di gastronomia standardizzata CFP/Addetta di gastronomia standardizzata CFP
- Cuoco AFC/Cuoca AFC
- Cuoco in dietetica APF/Cuoca in dietetica APF
- 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

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

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