

Descrizione

Il capo cucina e la capo cucina assumono impegnativi compiti professionali e direttivi nella cucina di alberghi e ristoranti, come pure in economie domestiche collettive, nella gastronomia collettiva e nel catering.

I capi cucina dispongono di eccellenti conoscenze di cucina e sorvegliano la preparazione dei piatti nelle cucine di alberghi, ristoranti, economie domestiche collettive, aziende di gastronomia collettiva e catering. Controllano differenti processi e garantiscono un modo di lavorare efficiente, così come un'alta qualità nella preparazione delle pietanze.

Sono responsabili dell'esecuzione di tutti i lavori nella cucina. Delegano gli incarichi ai loro vice, ad esempio la conduzione della cucina. Assumono quindi in primo luogo compiti di direzione, controllo e organizzazione e si occupano solo in misura minore della preparazione dei piatti.

Come quadri dirigenti, i capi cucina svolgono pure molteplici attività commerciali. Così ad esempio creano per la loro azienda gastronomica un'offerta stimolante di servizi e prodotti ed elaborano svariate carte dei menu. Per posizionare con successo la loro azienda sul mercato, pianificano misure pubblicitarie e di promozione delle vendite. Seguono costantemente le ultime tendenze nel settore gastronomico e integrano queste conoscenze nella loro strategia di vendita.

Molto importante per gli ospiti è un buon rapporto qualità-prezzo: i capi cucina devono tenerne conto nel calcolo dei prezzi. Trattano con le ditte fornitrici prezzi e costi e tengono sotto controllo tutto il consumo di materiale. Inoltre sono responsabili per la pianificazione del budget, eseguono il calcolo dei risultati e della redditività o si occupano di questioni giuridiche. Come dirigenti di un team, guidano i loro collaboratori secondo i moderni principi della gestione del personale. Oltre a ciò, prendono misure per la prevenzione degli infortuni ed elaborano un concetto di igiene che corrisponda alle direttive legali.

I capi cucina plasmano attraverso idee creative l'immagine della loro azienda. Negli ospedali sono invece in primo piano criteri come gli aspetti nutrizionali degli alimenti e la coordinazione tra cucina normale e dietetica.

Formazione

La formazione è di tipo modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. In Ticino, la preparazione all'esame professionale superiore avviene tramite la frequenza di un corso teorico presso la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) a Bellinzona, una o più giornate per settimana secondo il calendario scolastico.

Durata: ca. 2 anni (circa 40 giorni da 10 ore/lezione). Il corso di preparazione viene organizzato a condizione che pervenga un numero minimo di iscritti (15).

Moduli di formazione: gestione della cucina; marketing e vendita; organizzazione aziendale; direzione e conduzione; finanze; economia e diritto.

Al termine della formazione, superati gli esami professionali superiori (EPS), si ottiene il diploma federale di

CAPO CUCINA dipl.

(Regolamento federale d'esame del 12 settembre 2011)

Requisiti

Ammissione agli esami professionali superiori

- attestato professionale federale (APF) di capo cuoco/a o titolo equipollente
- pratica professionale in una funzione direttiva o di quadro della durata di almeno 3 anni dopo aver superato l'esame di professione
- certificati di fine modulo o relative dichiarazioni di equipollenza

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo
- Autorevolezza
- Senso commerciale
- Creatività e immaginazione
- Igiene e pulizia
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Senso della comunicazione

Condizioni di lavoro

I capi cucina lavorano soprattutto nelle cucine di una certa dimensione di alberghi, ristoranti, economie domestiche collettive, gastronomia collettiva, come pure nella gastronomia di ospedali, case per anziani e istituti sanitari e nel catering. Assumono funzioni direttive a livello di quadro superiore e hanno l'intera responsabilità delle prestazioni nell'ambito della cucina.

A seconda delle necessità dell'azienda, sono attivi nel servizio a turni. La professione richiede flessibilità e un grande impegno personale, soprattutto durante i picchi stagionali.

Perfezionamento

- corsi di formazione continua organizzati da associazioni professionali e scuole del settore alberghiero e turistico;
- scuola universitaria professionale per conseguire il titolo di economista aziendale SUP in economia alberghiera;
- studi post-diploma per conseguire un master of advanced studies (MAS) nei settori economia aziendale, marketing, conduzione d'impresa, ecc.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Esercente/Esercente
- Cuoco in dietetica (AFC)/Cuoca in dietetica (AFC)
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

Hôtel & Gastro Formazione Ticino
Formazione professionale
via Gemmo 11
6900 Lugano
Telefono: 091 942 48 72
<http://www.gastroformazione.ch>
<http://www.cARRIERAalberghiera.ch>

SSSAT Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 65 11
<http://www.sssat.ti.ch>