

## 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>