

Descrizione

I capi e le cape della ristorazione lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering e ne gestiscono il settore commerciale. Assumono compiti di pianificazione, gestione, controllo, comunicazione e informazione nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Gestione del personale

- provvedere affinché le procedure di lavoro nel servizio e nella vendita siano efficienti;
- adottare misure per prevenire infortuni e incendi e promuovere la formazione;
- dirigere i collaboratori e le collaboratrici secondo i principi di gestione moderna del personale;

Marketing e comunicazione

- rappresentare l'azienda nei confronti degli ospiti, con i quali ci si intrattiene in modo competente sia nelle lingue nazionali sia in inglese;
- aumentare il grado di notorietà dell'azienda tramite misure specifiche di vendita e comunicazione;
- sviluppare la pianificazione marketing;

Gestione e pianificazione

- gestire il settore operativo di un'azienda gastronomica;
- pianificare i preventivi e calcolare i prezzi di vendita per il ristorante;
- utilizzare programmi informatici specifici del ramo, così da facilitare la pianificazione dell'organizzazione aziendale e di vendita;
- effettuare analisi sulla frequenza degli ospiti, sulla cifra d'affari dell'azienda e sulla gestione della qualità;
- scegliere le giuste bevande e le giuste pietanze e abbinarle correttamente;
- tener conto di aspetti economici ed ecologici e delle relative prescrizioni concernenti l'igiene e l'obbligo di dichiarazione;
- applicare le norme del diritto in vigore nel settore alberghiero e della ristorazione;
- aggiornarsi sulle tendenze in campo alimentare, sulle nuove correnti nella gastronomia nonché sugli sviluppi turistici.

Formazione

Durata: ca. 1 anno (frequenza settimanale da marzo a novembre)

La formazione è di tipo modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. La preparazione agli esami federali avviene in genere tramite corsi serali, diurni o settimanali, organizzati dalle associazioni professionali, da scuole e altri enti pubblici o privati.

A livello svizzero, i corsi di preparazione all'esame di capo della ristorazione si svolgono in varie località; nella Svizzera italiana, 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 giornata a settimana secondo il calendario scolastico. Il corso viene organizzato a condizione che pervenga un numero minimo di iscrizioni (10).

Altre offerte di formazione in Svizzera:

www.orientamento.ch/scuole

Moduli di formazione:

- ristorazione;
- marketing e vendita;
- organizzazione aziendale;
- direzione e conduzione;
- finanze;
- economia e diritto.

Al termine della formazione, superato l'esame professionale superiore (EPS), si ottiene il diploma federale di
CAPO DELLA RISTORAZIONE

Requisiti

Ammissione agli esami professionali superiori

- attestato professionale federale (APF) di responsabile della ristorazione o titolo equipollente;
- pratica professionale in una funzione direttiva o di quadro della durata di almeno 3 anni dopo aver ottenuto l'APF di responsabile della ristorazione;
- 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

Condizioni di lavoro

I capi della ristorazione hanno a disposizione un ampio campo di attività con diverse funzioni a livello di quadro. Lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. A seconda dell'azienda, fra i loro compiti rientrano diversi campi d'approfondimento o specializzazioni.

In qualità di specialisti e manager hanno molteplici opportunità d'impiego anche al di fuori della ristorazione, ad esempio nella formazione o nel settore turistico. Una buona conoscenza delle lingue straniere apre loro un ampio ventaglio di possibilità di lavoro in Svizzera e all'estero. Gli orari di lavoro negli alberghi e nei ristoranti sono irregolari. La professione richiede flessibilità soprattutto nei fine settimana e durante i picchi stagionali.

Perfezionamento

- corsi di formazione continua organizzati da associazioni professionali e scuole del settore alberghiero e turistico;
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor di economista aziendale in economia alberghiera;
- studi post-diploma per conseguire il titolo di manager d'albergo diplomato/a SPD SSS oppure il 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

- Capo cucina (EPS)/Capo cucina (EPS)

Indirizzi

Hotel & Gastro formation Schweiz
Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefono: 041 392 77 77
<http://www.hotelgastro.ch>

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