

## Descrizione

Il capo cuoco e la capo cuoca organizzano e supervisionano l'operato di una équipe di cucina in un albergo, in un ristorante, nella gastronomia commerciale e nella ristorazione collettiva. Hanno la responsabilità della qualità dei cibi proposti e assicurano il buon funzionamento dell'azienda.

Le loro competenze dirigenziali e la loro rinomata cucina sono determinanti per la reputazione del ristorante, per la clientela (che diventa viepiù fedele) e per assicurare il buon andamento dell'azienda.

Le conoscenze della cucina (nuovi metodi di preparazione, ecc.) e dell'alimentazione (proprietà e caratteristiche dei vari alimenti), unitamente alle capacità di creare e di coordinare, sono fattori essenziali per svolgere l'attività con successo.

Le mansioni dei capi cuochi e delle capo cuoche si suddividono in tre settori:

- fase di preparazione: elaborano la carta dei menu in collaborazione con il proprietario o il dirigente del ristorante, pianificano i menu e i piatti del giorno sull'arco della settimana, comandano e acquistano i prodotti freschi presso i fornitori.
- cucina e gestione del personale: organizzano il lavoro della giornata, ripartiscono i compiti fra i cuochi dei diversi settori (carni, dessert, verdure, ecc.), sorvegliano la buona esecuzione del programma di lavoro, motivano l'équipe, sostengono il loro ritmo e danno una mano nei momenti di punta, preparano le specialità dello chef, controllano la qualità dell'esecuzione e della presentazione dei piatti, formano il personale.
- gestione e calcolo dei prezzi: stabiliscono il prezzo a dipendenza dei prodotti utilizzati per comporre il menu o la carta, calcolano la cifra d'affari, gestiscono gli stock di merce e assicurano il rispetto delle misure igieniche, assumono il personale e lo introducono nel funzionamento dell'azienda.

## Formazione

La formazione si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

In Ticino, corsi di preparazione agli esami federali vengono organizzati ogni 2 anni a Bellinzona dalla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), in collaborazione con Hotel & Gastro formazione.

Durata: 300 ore lezione (ca.30 giorni da 10 ore/lez., 1 giorno la settimana, da settembre e giugno).

Materie d'insegnamento: economia aziendale (contabilità, calcolazione, organizzazione aziendale, gestione dei collaboratori, marketing, basi sociali, diritto ed economia), conoscenze professionali (conoscenze delle derrate alimentari, legislazione sulle derrate alimentari, ecologia, organizzazione della cucina, conoscenze culinarie, conoscenza dei menu, scienza dell'alimentazione, calcoli di cucina, igiene, stoccaggio e smaltimento rifiuti).

E' pure possibile seguire corsi pratici organizzati dalla Società svizzera dei cuochi (5-7 giorni).

Al termine della formazione, superati gli esami finali, si ottiene l'attestato professionale federale (APF) di CAPO CUOCO o CAPO CUOCA

(Regolamento federale d'esame del 12 settembre 2011)

## Requisiti

Ammissione all'esame professionale federale

- attestato federale di capacità (AFC) quale cuoco/a o titolo equipollente
- minimo di 3 anni di esperienza nella professione
- aver assolto il corso di base per formatori/trici di apprendisti in azienda
- possedere i necessari certificati di fine modulo

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Autorevolezza
- Resistenza fisica
- Creatività e immaginazione
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione

## Condizioni di lavoro

I capo cuochi lavorano prevalentemente in piedi, nelle grandi cucine di ristoranti o alberghi oppure in strutture aziendali o ospedaliere.

Hanno orari irregolari (serali, festivi) e spesso i giorni di riposo vengono rinviati ai momenti di minor afflusso della clientela. Nelle attività stagionali, anche il loro grado di occupazione è variabile; a volte devono alternare periodi di lavoro con periodi di non lavoro in quanto i contratti vengono stabiliti di stagione in stagione. Hanno pure la possibilità di mettersi in proprio dopo l'ottenimento del Certificato di capacità di esercente.

Sono tenuti per ragioni igieniche ad indossare gli abiti tipici da lavoro. Le condizioni di lavoro sono definite da un contratto collettivo nazionale di lavoro.

## Perfezionamento

- corsi di perfezionamento organizzati dalla Società svizzera dei cuochi, dalle scuole alberghiere, dalla Società svizzera degli albergatori e da Gastrosuisse;
- stage nei vari tipi di ristorante o di albergo, in Svizzera e all'estero;
- specializzazione in cucina regionale o internazionale oppure nella preparazione di piatti speciali (es. pesce, vegetariani, nouvelle cuisine, ecc.);
- certificato di capacità quale esercente;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo cucina o di capo/a della ristorazione collettiva, dopo la frequenza dei corsi specifici organizzati dalla Hotel&Gastro formation;
- diploma di quadro in gestione alberghiera e ristorazione rilasciato da una scuola alberghiera.

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  
Dipartimento formazione continua  
viale Stefano Franscini 32  
6500 Bellinzona  
Telefono: 091 814 65 11  
<http://www.sssat.ti.ch>