

Descrizione

L'addetto e l'addetta di cucina lavorano nelle cucine di ristoranti, alberghi, mense o istituti sociosanitari, in team con il cuoco o la cuoca. Si occupano di ricevere la merce e i cibi freschi e di collaborare alla preparazione delle pietanze.

Conoscono la natura e l'origine dei cibi, la loro utilizzazione, le modalità di elaborazione in cucina, l'uso dei condimenti, le tecniche di presentazione. Sanno utilizzare apparecchiature, macchinari e impianti in uso nel settore cucina. Svolgono il loro lavoro in seno al team.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

- preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci freddi o congelati, impasti e salse;
- collaborare alla preparazione e alla presentazione della cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);
- conservare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, uova, ecc.), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi;
- preservare la qualità dei prodotti e dei cibi;
- valutare lo stato di conservazione dei cibi e riconoscere quelli che potrebbero essere avariati;
- operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);
- utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia del settore cucina;
- applicare le misure di prevenzione degli infortuni;
- rispettare le disposizioni in materia di separazione e smaltimento dei rifiuti.

Gli addetti di cucina conoscono i principi di una sana alimentazione. Le conoscenze professionali sui menu permettono loro di allestire autonomamente semplici menu, tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, di documentare e modificare la loro preparazione. Le conoscenze di calcolo professionale consentono loro di calcolare i costi dei piatti proposti. Gli addetti di cucina, individualmente e in team, sanno affrontare la mole di lavoro e garantire un servizio efficiente e di qualità all'azienda e alla clientela.

Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che le offerte tengano particolarmente conto delle necessità individuali della persona in formazione.

La formazione professionale pratica si svolge in una struttura di ristorazione con cucina (azienda formatrice). Per la formazione scolastica professionale, che verte sulla cultura generale e le conoscenze professionali, l'apprendista frequenta i corsi presso la Scuola professionale artigianale industriale (SPA) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 2 giorni ogni due settimane.

Materie d'insegnamento a scuola: conoscenze professionali (conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale e conoscenze aziendali e dell'alimentazione e dei menu), cultura generale, ginnastica e sport. I corsi interaziendali completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di

ADDETTO DI CUCINA o
ADDETTA DI CUCINA

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 7 dicembre 2004).

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- 15 anni compiuti

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Abilità manuale
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza psichica
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Attitudine a lavorare in gruppo

Condizioni di lavoro

Gli addetti di cucina lavorano presso strutture di ristorazione, quali ristoranti, alberghi, mense aziendali, scolastiche o di istituti socio-sanitari.

Gli orari di lavoro possono essere irregolari o variabili a dipendenza della stagione.

Le condizioni di lavoro sono soggette a contratto collettivo.

Certificati federali di formazione pratica (CFP) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2020: 16; 2019: 13; 2018: 11; 2017: 15; 2016: 16

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale cuoco/a; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto d'albergo CFP/Addetta d'albergo CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Traiteur/Traiteuse

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>

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

Hôtelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Formazione professionale
Case postale
3007 Berna
Telefono: 031 370 41 11
<http://www.hotelleriesuisse.ch>