

Descrizione

L'addetto e l'addetta di ristorazione lavorano nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavorano al buffet e al servizio, collaborano nella vendita di pietanze e di bevande, eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.

Conoscono le regole e le tecniche per servire bevande e cibi. Gestiscono il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

- preparazione di bevande e cibi semplici, freschi, semifiniti e finiti;
- distribuzione nel settore buffet;
- vendita di bevande e pietanze;
- presentazione dell'offerta, decorazione dei locali e cura del confort dei locali;
- informazione sull'offerta di ristorazione;
- allestimento del conto;
- pulizia dei locali e delle strutture di stoccaggio degli alimenti e delle bevande;
- mantenimento del valore dei locali, degli impianti e delle apparecchiature;
- conoscenza degli impianti nel settore buffet;
- uso corretto dei prodotti di pulizia.

Gli addetti di ristorazione adottano misure di sicurezza sul lavoro, di protezione della salute e di prevenzione degli incendi. Conoscono e applicano i sistemi di qualità; le norme di igiene per la pulizia dei locali; le norme per la conservazione delle derrate alimentari; le disposizioni in materia di protezione ambientale (separazione e smaltimento rifiuti, ecc.); le disposizioni sulla vendita di alcolici, in particolare ai giovani.

Con la loro professionalità e un comportamento corretto e affabile, gli addetti di ristorazione contribuiscono all'immagine e al successo dell'azienda.

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 da tener conto delle necessità individuali della persona in formazione.

La formazione professionale pratica si svolge in una struttura di ristorazione (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 (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano con frequenza settimanale. Materie d'insegnamento a scuola: conoscenze professionali (economia e organizzazione aziendale, igiene, sicurezza sul lavoro e protezione della salute, mantenimento dei valori, logistica, conoscenza delle derrate alimentari e delle bevande, assistenza agli ospiti, comportamento e vendita), cultura generale, ginnastica e sport. La formazione è completata dai corsi interaziendali.

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

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 6 novembre 2018)

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- 15 anni compiuti

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 22.00 (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:

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato
- Igiene e pulizia
- Resistenza fisica
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni

Condizioni di lavoro

Gli addetti di ristorazione lavorano presso alberghi, ristoranti, grotti, mense aziendali, scolastiche o di istituto.

La loro attività è svolta in team, a contatto con la clientela.

Le condizioni di lavoro sono soggette al contratto collettivo.

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

2020: 0; 2019: 4; 2018: 1; 2017: 1; 2016: 1

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale impiegato/a di ristorazione; l'AFC consente 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 cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Barkeeper/Barkeeper
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Steward di treno/hostess di treno

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>