

Descrizione

I capi della ristorazione lavorano in aziende alberghiere e della ristorazione, in economie domestiche collettive, nella ristorazione collettiva oppure nel catering. Assumono compiti impegnativi e complessi di pianificazione, gestione, controllo, comunicazione e informazione nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

I capi della ristorazione gestiscono il settore operativo di un'azienda gastronomica. Sono responsabili dei risultati economici, pianificano il preventivo e calcolano i prezzi di vendita per il ristorante. Grazie a misure mirate di vendita e comunicazione, aumentano il grado di notorietà dell'azienda. A tale scopo, si occupano di sviluppare la pianificazione marketing. Inoltre, rappresentano l'azienda verso l'esterno.

In un'azienda gastronomica di medie e grandi dimensioni, i capi della ristorazione provvedono affinché le procedure di lavoro nel servizio e nella vendita siano efficienti. Utilizzano programmi informatici specifici del ramo, così da facilitare la pianificazione dell'organizzazione aziendale e di vendita. Effettuano analisi sulla frequenza degli ospiti, sulla cifra d'affari dell'azienda e sulla gestione della qualità. Adottano pure misure per prevenire infortuni e incendi e promuovere la formazione.

Come dirigenti versatili nel settore dell'alimentazione, i capi della ristorazione sono in grado di scegliere le giuste bevande e le giuste pietanze per la loro offerta e di abbinarle correttamente. Devono tener conto anche di aspetti economici ed ecologici e delle relative prescrizioni concernenti l'igiene e l'obbligo di dichiarazione. Sanno altresì applicare le norme del diritto in vigore nel settore alberghiero e della ristorazione. Si informano sulle tendenze in campo alimentare, sulle nuove correnti nella gastronomia nonché sugli sviluppi turistici, mantenendo così le loro conoscenze sempre aggiornate.

In quanto dirigenti di un'azienda gastronomica, i capi della ristorazione dirigono i collaboratori secondo i principi di gestione moderna del personale e si impegnano affinché la formazione dei giovani avvenga con competenza.

Questi professionisti contribuiscono a raggiungere gli obiettivi qualitativi e quantitativi definiti. Rappresentano l'azienda nei confronti degli ospiti, con i quali sono in grado di intrattenersi in modo competente sia nelle lingue nazionali sia in inglese.

Formazione

Durata: ca. 2 anni

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 per settimana secondo il calendario scolastico.

Il corso dura indicativamente 24 mesi (ca. 40 giornate di 10 ore/lezione) e viene organizzato a condizione che pervenga un numero minimo di iscrizioni (15).

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.

(Regolamento federale d'esame del 12 settembre 2011)

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 e grande impegno personale, 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 per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice dipl. SSS;
- scuola universitaria professionale per conseguire il titolo di economista aziendale SUP 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>

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
<http://www.sssat.ti.ch>