

Addetto di cucina CFP Addetta di cucina CFP

Küchenangestellter (Berufsattest)/Küchenangestellte (Berufsattest)
Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP

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.

I compiti principali dell'addetto e dell'addetta di cucina sono:

- 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, 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, e 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 su due anni porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all' attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio diretto specialmente alle persone con scarsa scolarità o difficoltà di apprendimento. 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 (SPAI) di Trevano, 2 giorni ogni due settimane.

La formazione è completata dai corsi interaziendali.

Materie scolastiche: 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.

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).

Attitudini richieste

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Gusto e olfatto sviluppati
- Igiene e pulizia
- Interesse per la cucina
- Ordine e pulizia
- Rapidità esecutiva
- Resistenza nervosa

Requisiti

- 15 anni compiuti
- aver concluso la scuola dell'obbligo

Perfezionamento

- possibilità di accedere 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>

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.

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
- Pasticciere-confettiere (AFC)/Pasticciera-confettiera (AFC)
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi utili

GastroTicino

Federazione per l'albergheria e la ristorazione

Via Gemmo 11

6900 Lugano

Telefono: 091 961 83 11

<http://mestieri-alberghieri.ch>

Hôtel & Gastro Formation

Schulzentrum SFG

Eichstrasse 20

6353 Weggis

Telefono: 041 392 77 77

Hotelleriesuisse

Formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione

Via Lugano 18

6500 Bellinzona

Telefono: 091 826 20 38

<http://www.mestieri-alberghieri.ch>