

Addetto di ristorazione CFP

Addetta di ristorazione CFP

Restaurationsangestellter (Berufsattest)/Restaurationsangestellte (Berufsattest)
Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP

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 sono:

- 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 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 adatto specialmente alle persone con scarsa scolarità o difficoltà di apprendimento. 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 (SPAI) di Trevano con frequenza settimanale.

La formazione è completata dai corsi interaziendali.

Materie scolastiche: 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.

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 7 dicembre 2004)

Attitudini richieste

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Cortesia e tatto
- Igiene e pulizia
- Interesse per la cucina
- Presentazione curata
- Resistenza fisica
- Senso dell'accoglienza

Requisiti

- 15 anni compiuti
- aver assolto la scolarità obbligatoria

Perfezionamento

- Possibilità di accedere 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>

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.

Professioni affini

- Addetto d'albergo CFP/Addetta d'albergo CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Barkeeper
- Impiegato d'albergo AFC/Impiegata d'albergo AFC
- Impiegato di ristorazione AFC/Impiegata di ristorazione AFC
- Steward di treno/Stewardess di treno

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>