

Addetto di cucina CFP

Addetta di cucina CFP

Gastronomia, ramo alberghiero

Alimentazione

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. Ricevono la merce e i cibi freschi e collaborano alla preparazione dei piatti. Conoscono la natura e l'origine dei cibi, il loro utilizzo, le modalità di elaborazione in cucina, l'uso dei condimenti e le tecniche di presentazione.

Attività

Preparazione degli alimenti

preparare la postazione di lavoro, gli utensili e gli attrezzi per cucinare
sbucciare, lavare e tagliare gli alimenti
preparare affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni, dolci, impasti e salse
collaborare alla preparazione e alla presentazione della cucina calda, ad esempio minestre, verdure, volatili, carni, pesci
guarnire e impiattare con cura gli alimenti e passare i piatti al personale di sala

Organizzazione

sviluppare e pianificare una serie di menu in base alla stagione, ai prodotti disponibili, al tipo di clientela o all'evento
calcolare i costi e i prezzi di vendita dei menu
stimare le quantità di merce necessaria in base alle prenotazioni e alle previsioni di vendita
effettuare gli ordini tenendo conto dell'offerta stagionale, dei costi e delle scorte
curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori e le collaboratrici, gli ospiti e i fornitori

Controllo e manutenzione

collaborare all'acquisto della merce tenendo conto dei principi dell'alimentazione sana
controllare la qualità e la quantità della merce in consegna, immagazzinarla secondo i metodi di conservazione di ciascun prodotto
alimentare e applicare le norme igieniche
garantire l'igiene, la pulizia e l'ordine in cucina, ad esempio pulendo, e riordinando gli utensili da cucina, le macchine e le attrezzature di lavoro
controllare che le materie prime non vengano sprecate
applicare le misure di prevenzione degli infortuni
smistare i rifiuti secondo le linee guida, smaltirli o riciclarli

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di cucina lavorano nelle cucine di vari stabilimenti. I loro orari possono essere irregolari o variabili a seconda della stagione e comprendono turni serali, a volte nei fine settimana e nei giorni festivi. Il ritmo di lavoro è veloce e talvolta stressante.

Questi professionisti e queste professioniste lavorano presso strutture di ristorazione, quali ristoranti, alberghi, mense aziendali, scolastiche o di istituti sociosanitari. mobilità professionale permette di conoscere altri metodi di lavoro, altre ricette

e abitudini alimentari.

Attitudini e interessi

Attitudini

Gusto e olfatto sviluppati
Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
Resistenza allo stress
Senso dell'igiene e della pulizia
Attitudine a lavorare in team
Abilità manuale
Rapidità di esecuzione
Resistenza fisica

Interessi

Occuparsi di prodotti alimentari
Lavorare con le mani
Sperimentare, ricercare
Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica presso un ristorante, albergo, o una struttura di ristorazione collettiva: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

I corsi interaziendali comprendono 20 giornate su 3 anni, sono organizzati da Hotel & Gastro formazione e si svolgono a Lugano.

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta di cucina

Formazione continua

Tirocinio complementare

Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **cuoco/a**

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-a-afc>

Professioni simili

Professione

**Addetto/a di gastronomia
standardizzata CFP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/addetto-a-di-gastronomia-standardizzata-cfp>

Professione

Addetto/a di ristorazione CFP

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/addetto-a-di-ristorazione-cfp>

Professione

**Addetto/a del settore alberghiero-
economia domestica CFP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/addetto-a-del-settore-alberghiero-economia-domestica-cfp>

Professione

Macellaio/a-salumiere/a CFP

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-cfp>

Professione

**Panettiere/a-pasticciere/a-
confettiere/a CFP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-cfp>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.32.0

Link utili

Hotel & Gastro formation

<https://www.hotelgastro.ch/it/home>

GastroTicino

<https://www.gastroticino.ch/>

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

<https://www.cpttrevano.ti.ch/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79025?lang=it>