

Addetto di ristorazione CFP

Addetta di ristorazione CFP

Gastronomia, ramo alberghiero

L'addetto e l'addetta di ristorazione lavorano nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Si occupano del buffet e del servizio, collaborano nella vendita di pietanze e bevande, eseguono lavori di preparazione, pulizia e logistica. Contribuiscono inoltre ad accogliere i clienti e a creare un'atmosfera piacevole e rilassata.

Attività

Organizzazione e preparazione

- preparare locali e tavoli per vari eventi, occupandosi anche delle decorazioni
- preparare la "mise en place": apparecchiare i tavoli, stendere le tovaglie, piegare i tovaglioli, disporre i bicchieri e allineare le posate
- guarnire i buffet e rifornirli regolarmente durante il servizio
- ricevere la merce, come ad esempio bibite, alcolici, caffè e zucchero, conservarla nel rispetto delle norme igieniche e aggiornare regolarmente l'inventario

Accoglienza e servizio in sala

- accogliere i clienti e le clienti e assegnare loro un tavolo
- presentare il menu e la lista delle bevande, suggerendo i piatti e consigliando un vino adatto
- prendere le comande e trasmetterle al personale di cucina
- adattare le posate al menu, come ad esempio per servizio di pesce, zuppa e secondo antipasto
- portare i piatti e garantire la continuità del servizio
- servire regolarmente le bevande durante il pasto
- preparare il conto, presentarlo e incassarlo e congedarsi dal cliente

Pulizia

- sparecchiare i tavoli, portare i piatti al lavaggio, cambiare le tovaglie e riordinare per il cliente successivo
- pulire i locali e le strutture di stoccaggio degli alimenti e delle bevande

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di ristorazione lavorano nelle strutture di ristorazione. L'attività viene svolta in team e a stretto contatto con la clientela. Lavorano in piedi e si muovono molto durante il servizio. Gli orari di lavoro sono irregolari.

Trovano impiego presso alberghi, ristoranti, grotti, mense aziendali, scolastiche o di istituto. L'esperienza, la formazione continua e l'apprendimento delle lingue straniere permettono di accedere più facilmente al mercato del lavoro.

Attitudini e interessi

Attitudini

Senso dell'accoglienza
Attitudine a lavorare in team
Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
Resistenza allo stress
Senso dell'igiene e della pulizia
Resistenza fisica
Aspetto curato

Interessi

Essere in contatto con altre persone
Occuparsi di prodotti alimentari
Consigliare

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in una struttura di ristorazione: 4 giorni a settimana.

Scuola

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

Corsi interaziendali

16 giornate su 2 anni

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Formazione continua

Tirocinio complementare

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

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-a-di-ristorazione-afc>

Professioni simili

Professione

Addetto/a di cucina CFP

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.33.0

Link utili

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

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

GastroTicino

Mestieri alberghieri

<https://mestierialberghieri.ch/>

HotellerieSuisse Ticino

<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>

Hotel & Gastro formation

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

Hotel & Gastro Union

<https://www.hotelgastrounion.ch/it/hgu>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79024?lang=it>