

Esercente albergatore/trice EPS

gestire, pianificare, calcolare, pubblicizzare, sviluppare, preventivare

Che si tratti di un ristorante, di una locanda o di un hotel, di un'attività di catering o di una mensa aziendale, gli esercenti albergatori e le esercenti alberghiere sanno come muoversi quando si tratta di gestione e di successo. In quanto manager, di solito lavorano per conto proprio e quindi si assumono anche i rischi o godono del loro successo se gestiscono l'attività con competenza e sanno come attirare e fidelizzare gli ospiti.

Per raggiungere questo obiettivo, si occupano delle esigenze e dei de-

sideri della clientela, osservano l'ambiente economico e ne traggono le misure di marketing. Sviluppano analisi di mercato e piani commerciali, tenendo conto dei fattori politici ed economici rilevanti per la loro azienda.

Gli esercenti albergatori e le esercenti alberghiere della ristorazione elaborano il menu e il piano delle bevande, guidano e incoraggiano il personale. Calcolano i prezzi, elaborano i costi di gestione e pianificano budget e finanziamenti.

Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il ristorante sia rivitalizzato in una zona pedonale poco frequentata, l'esercente albergatore mette in atto diverse misure pubblicitarie e affigge delle bacheche.
- ▶ Affinché l'attività di ristorazione rimanga in contatto e tutti i partecipanti diretti e indiretti possano trarne beneficio, l'esercente albergatrice e della ristorazione mantiene una rete di partner, clienti e fornitori.
- ▶ Affinché i dipendenti del ristorante servano gli ospiti in modo motivato e amichevole, l'esercente albergatore crea un'atmosfera di lavoro piacevole incoraggiandoli e lodandoli o organizzando eventi interni.
- ▶ Affinché possa accogliere e soddisfare gli ospiti stranieri nella sua pensione, l'esercente albergatrice parla diverse lingue.



Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
abilità commerciale, capacità numeriche	██████████	██████████	
capacità decisionale, orientamento alla soluzione	██████████		
capacità di comunicare, orientamento al cliente	██████████	██████████	██████████
conoscenza delle lingue straniere	██████████	██████████	
disponibilità a lavorare in orari irregolari	██████████		
flessibilità, creatività	██████████	██████████	
interesse per la gastronomia e l'industria alberghiera	██████████	██████████	██████████
qualità di leadership	██████████	██████████	██████████
resilienza	██████████	██████████	
talento organizzativo	██████████	██████████	██████████

Fatti

Accesso All'inizio dell'esame:

a) Esercente albergatore/trice APF con attestato federale o qualifica equivalente e

b) almeno 4 anni di esperienza professionale in una posizione dirigenziale o 2 anni come manager nel settore della ristorazione.

Formazione Circa 8 mesi di corsi con blocchi di seminari di 2 o 3 giorni e paralleli all'attività professionale. Nota: I costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi Come manager, gli esercenti albergatori e le esercenti alberghiere hanno un ampio margine di manovra per attirare gli ospiti con idee personali e coronare di successo la loro attività di ristorazione.

Avranno successo anche coloro che amano stare al passo con i tempi, interpretano correttamente le tendenze e gli sviluppi economici hanno buone capacità di gestione.

Gli aspetti negativi Nella maggior parte dei casi, i professionisti gestiscono un'attività di ristorazione o alberghiera per conto proprio, il che comporta alcuni rischi e ha un impatto diretto sul loro portafoglio in tempi di crisi. Inoltre, non è facile licenziare i dipendenti quando l'azienda si trova in una situazione economica negativa.

Buono a sapersi Le aree di lavoro nelle aziende di ristorazione sono diverse e la disponibilità ad assumere rischi varia a seconda del ruolo. Alcuni gestiscono autonomamente un'attività di ristorazione con un'offerta online, altri prendono una partecipazione in un hotel e gestiscono, ad esempio, un'area specifica. Gestiscono anche una struttura di ristorazione collettiva, come una mensa o il ristorante di una casa di riposo. Per tutti coloro che hanno ancora delle ambizioni ci sono vari corsi di formazione e perfezionamento.

Percorsi di carriera

Master of Advanced Studies (MAS) in gestione aziendale
Direttore/trice d'albergo SPD SSS (studi post-laurea)
Bachelor of Science (SUP) in International Hospitality Management
Esercente albergatore/trice EPS
Esercente albergatore/trice APF o titolo equivalente (vedi ammissione)