

Impiegato/a di ristorazione AFC

consigliare, vendere, decorare, imbandire, versare, sparecchiare

Gli impiegati e le impiegate di ristorazione servono gli ospiti in una struttura di ristorazione. Si avvicinano agli ospiti in modo aperto e amichevole e gli offrono consigli nella scelta di cibi e bevande. Pertanto conoscono molto bene l'offerta della casa e le sue specialità e possono anche rispondere alle domande degli ospiti sull'origine, la composizione e la preparazione.

Gli impiegati e le impiegate di ristorazione sono lieti di servire cibo e bevande agli ospiti e, a seconda del locale, preparano le singole specialità direttamente al tavolo. Alla fine preparano anche il conto. Dal ricevimento al congedo degli ospiti, garantiscono

un'esperienza piacevole. Si occupano della progettazione dei tavoli e garantiscono così l'ambiente giusto. Sanno anche preparare autonomamente degli spuntini, insalate o dessert. Prendono sul serio l'igiene e tengono sempre puliti i piatti, i bicchieri, le posate, ecc.

Durante i pasti può diventare frenetico, ma i professionisti rimangono sempre cortesi. Si può lavorare in qualsiasi attività di ristorazione. A seconda delle dimensioni e del tipo di attività - hotel, sistema di ristorazione, ristorante del personale, locanda o casa - le attività sono molto diverse e variegate.



©Michael Zanghellini

Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché l'ospite possa avere un'insalata anche quando la cucina è già chiusa, l'impiegata di ristorazione la prepara autonomamente.
- ▶ Affinché l'ospite possa comporre il pasto secondo i suoi desideri, l'impiegato di ristorazione lo consiglia sulla scelta delle specialità della casa, del vino, ecc.
- ▶ Affinché la sala da pranzo di un hotel, di una locanda o di un ristorante sia magnificamente decorata, l'impiegato di ristorazione la progetta e la decora secondo l'occasione.
- ▶ Affinché l'ospite sia servito prontamente e con cortesia, l'impiegata di ristorazione si occupa di lui durante tutto il pasto; se il servizio è buono, gli ospiti torneranno al ristorante.
- ▶ Affinché gli ospiti possano sempre contare su un servizio professionale, l'impiegata di ristorazione sa anche come tagliare il pesce, la carne o il pollame in modo professionale davanti agli ospiti.
- ▶ Affinché il cibo arrivi dalla cucina al tavolo senza ritardi, l'impiegato di ristorazione si assicura che tutto fili liscio o porta lui stesso il cibo.

Fatti

Accesso Assolvimento della scolarità obbligatoria.

Formazione Formazione professionale di base di 3 anni in un albergo, ristorante o azienda di ristorazione collettiva. Formazione scolastica in Ticino: corsi scolastici presso l'Albergo-scuola di hôtellerie-suisse a Tenero, nella forma dei corsi a blocchi e dei corsi interaziendali.

Per i giovani maggiormente orientati verso le attività pratiche è possibile seguire la formazione di addetto/a di ristorazione CFP della durata di 2 anni. Una descrizione individuale è disponibile sul sito www.gateway.one/formazioni.

Gli aspetti positivi Gli impiegati e le impiegate di ristorazione sono molto richiesti. Se hanno conoscenze di lingue straniere, possono scegliere tra un'ampia gamma di lavori. Spesso lavorano in strutture prestigiose e co-

nosciute, partecipando così allo sviluppo della cultura alimentare.

Gli aspetti negativi Quando i pasti sono in pieno svolgimento, anche questo richiede un impegno totale. L'orario di lavoro è suddiviso in turni (ore di servizio): quando molti amici e conoscenti sono liberi e si godono la giornata o il cibo, gli impiegati e le impiegate di ristorazione devono lavorare.

Buono a sapersi L'industria dell'ospitalità di alto livello è molto esigente. Gli ospiti si aspettano che gli impiegati e le impiegate di ristorazione abbiano una grande esperienza nella preparazione dei menu e nella scelta dei vini da abbinare. Spesso la formazione professionale è l'inizio di una carriera che può portare a vari compiti interessanti nel settore dell'ospitalità.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buona salute	██████████		
capacità di imporsi	██████████		
competenze matematiche	██████████		
comportamento coltivato, buone maniere	██████████	██████████	
conoscenza delle lingue straniere	██████████	██████████	
facilità nei contatti, capacità di lavorare in gruppo	██████████	██████████	██████████
interesse alla consulenza, interesse per il commercio e la vendita	██████████	██████████	██████████
metodo di lavoro speditivo	██████████		
resilienza	██████████	██████████	
retentività	██████████	██████████	██████████

Percorsi di carriera

Manager del turismo SUP (Bachelor)
Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS (diploma federale)
Capo della ristorazione EPS, capo della ristorazione collettiva EPS, esercente albergatore/trice EPS (diploma federale)
Responsabile della ristorazione APF, esercente albergatore/trice APF, specialista nella direzione di un team APF (attestato professionale federale)
Cuoco/a AFC, impiegato/a di albergo AFC, impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC (tirocini supplementari abbreviati)
Impiegato/a di ristorazione AFC
Addetto/a di ristorazione CFP o scuola elementare completata