

Descrizione

L'addetto e l'addetta di gastronomia standardizzata lavorano seguendo le indicazioni dei propri superiori in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti, ristoranti aziendali, take away o catene di caffetterie. Preparano tutti i tipi di piatti per il consumo sul posto o per l'asporto che presentano su un bancone o in vetrine: menu del giorno, buffet di insalate, snack, dessert ecc.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Pianificazione dei processi

- preparare le postazioni di lavoro per assistere i clienti e per presentare i prodotti
- pianificare la realizzazione dei prodotti e preparare gli ingredienti necessari
- pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing

Gestione di prodotti e servizi

- ricevere in consegna e controllare gli alimenti e il materiale aziendale per l'assistenza ai clienti e per attuare le misure di marketing (ad esempio detersivi, materiali da tavola, lavagne, prospetti e articoli di merchandising)
- registrare l'acquisto e il ritiro degli alimenti e del materiale aziendale
- stoccare il materiale aziendale e conservare la merce in modo adeguato (prodotti freschi, congelati, secchi o riutilizzabili dopo la vendita) e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità
- selezionare e inventariare insieme al team le scorte di alimenti e di materiale aziendale

Preparazione di pietanze e bevande

- preparare pietanze e bevande seguendo le ricette (tagliare gli alimenti, cuocere, preparare salse, insalate, caffè, tè, ecc.)
- presentare pietanze e bevande ai clienti
- pulire le attrezzature e i macchinari utilizzati
- documentare la qualità di pietanze e bevande

Vendita e assistenza ai clienti

- presentare prodotti e servizi e occuparsi di mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti
- accogliere i clienti, assisterli e congedarsi
- consigliare i clienti, vendere e confezionare i prodotti richiesti
- incassare gli acquisti dei clienti (contanti, carta di credito, ecc.)
- ricevere e gestire i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi
- realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda (ad esempio informando attivamente i clienti delle promozioni in corso e realizzando ausili alla vendita come lavagne o volantini)

Formazione

Durata: 2 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga e frequenza delle lezioni presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana.

Le materie d'insegnamento a scuola approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- pianificazione dei processi
- vendita di prodotti e assistenza ai clienti
- gestione di prodotti e servizi
- preparazione di pietanze e bevande

N.B. Nell'insegnamento delle conoscenze professionali è integrato l'insegnamento dell'inglese o di un'altra lingua nazionale.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (9 giornate in totale) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di

ADDETTO DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA o
ADDETTA DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Cortesia e tatto
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza psichica

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di gastronomia standardizzata lavorano in catene di ristoranti con orari di apertura prolungati e per questo motivo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Trascorrono la maggior parte del tempo in piedi, a contatto con i clienti, spesso in ambienti rumorosi, e devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici

Il settore del takeaway, che negli ultimi anni è cresciuto in modo significativo, offre buone prospettive di lavoro a questi professionisti e queste professioniste.

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale impiegato/a di gastronomia standardizzata; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua su:
www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Impiegato di gastronomia standardizzata AFC/Impiegata di gastronomia standardizzata AFC
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

GastroTicino
Via Gemmo 11
6900 Lugano
Telefono: 091 961 83 11
<http://www.gastroticino.ch>
<http://mestierialberghieri.ch>

Hotel & Gastro Formazione
via Gemmo 11
6900 Lugano
Telefono: 091 942 48 72
<http://www.gastroformazione.ch>
<http://www.carrieraalberghiera.ch>

HotellerieSuisse Ticino
Piazza Indipendenza 3
6830 Chiasso
Telefono: 091 683 6272
<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>