Impiegato di ristorazione AFC
Impiegata di ristorazione AFC

Alimentazione, gastronomia

L’impiegato e l’impiegata di ristorazione lavorano in ristoranti, bar, alberghi o in altre strutture di ristorazione. Assicurano il servizio alla clientela: preparano il tavolo, predispongono il buffet, accolgono i clienti e li servono presentando i menù e i vini. Si occupano anche della promozione, delle vendite e della gestione delle merci.

Attività

Preparazione dei tavoli e dei locali

- apparecchiare con cura, eventualmente sistemare i fiori e le candele, decorare tavoli o locali
- preparare i tavoli per il servizio ad esempio con scaldapiatti, utensili e posate adatti alle pietanze
- allestire i buffet e garantire i rifornimenti
- preparare i vassoi per la colazione e il servizio in camera
- ricevere la merce, controllarne quantità e qualità e immagazzinarla secondo le regole di igiene e di conservazione

---

Accoglienza e servizio in sala

- accogliere i clienti, accompagnarli al tavolo e informarsi sui loro desideri
- presentare la carta dei menu e dei vini, consigliare, rispondere a domande sulla composizione dei piatti o sull’abbinamento dei vini
- prendere l'ordinazione, trasmetterla al personale di cucina e in seguito adattare il coperto al menu, ad esempio portando le posate per il pesce o per la minestra
- prestare attenzione al benessere della clientela, rispondere alle sue aspettative ma anche intuire eventuali necessità, ad esempio servendo le bevande in modo regolare durante i pasti
- servire i piatti e assicurare il servizio con cura e continuità, eventualmente effettuare preparazioni al tavolo, di fronte al cliente: disossare, affettare la carne, sfilettare il pesce o preparare una tartare
- allestire il conto, presentarlo e incassare, congedarsi dai clienti

---

Pulizia

- sparecchiare i tavoli, pulirli, riportare i piatti nei locali di servizio
- effettuare lavori di pulizia della sala, mettere in ordine e riapparecchiare per i prossimi clienti

Condizioni di lavoro

Gli impiegati e le impiegate di ristorazione lavorano nelle sale di diverse strutture di ristorazione collettiva. Lavorano in piedi e sono sempre in movimento. Gli orari di lavoro sono irregolari, a turni, serali o festivi, e soggetti a variazioni stagionali.

Gli impiegati e le impiegate di ristorazione lavorano presso alberghi, ristoranti, bar o altre strutture di ristorazione collettiva (mense e ristoranti per il personale) o di gastronomia standardizzata. Nelle località turistiche, gli alberghi e i ristoranti sono aperti talvolta solo stagionalmente.

Attitudini e interessi

Attitudini

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

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Essere in contatto con altre persone
- Consigliare

Formazione

Azienda

Formazione pratica in un ristorante, un albergo o un'azienda di ristorazione collettiva.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: blocchi settimanali previsti tra inizio novembre e metà marzo.

Corsi interaziendali

20 giorni su 3 anni. Si svolgono presso il CPT di Lugano-Trevano e sono organizzati da Hotel & Gastro formazione.

Scuola a tempo pieno

Tutte le scuole

https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=57148&language=5242

Durata

3 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di impiegato o impiegata di ristorazione

Nota bene:

In alternativa, esiste la possibilità di frequentare gli hotel-scuola di Interlaken e Martigny che organizzano corsi blocchi. I contenuti e il calendario sono concepiti appositamente per le esigenze delle aziende formatrici e degli apprendisti.

Formazione continua

Corso

- Corsi offerti da **Gastro Formazione** ↗
  https://www.gastroformazione.ch/hotel-e-gastro/calendario/
  o da **Hotel & Gastro Formazione** ↗
  https://www.hotelgastro.ch/it/offerte-formative1

Apprendistato complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **impiegato/a in comunicazione alberghiera**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-in-comunicazione-alberghiera-afc
  , **impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-del-settore-alberghiero-economia-domestica-afc
  , **impiegato/a di gastronomia standardizzata**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-di-gastronomia-standardizzata-afc
  o **cuoco/a**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-afc
  .

Attestato professionale federale

- **Responsabile della ristorazione APF**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-della-ristorazione-apf
- **Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-del-settore-alberghiero-economia-domestica-apf
- **Esercente albergatore/trice G2 APF**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-apf
- **Chef/fe de réception APF**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/chef-fe-de-reception-apf
- **Sommelier/ière APF**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/sommelier-ere-apf

Diploma federale

- Capo del settore alberghiero-economia domestica EPS

- Capo/a della ristorazione EPS
- Capo della ristorazione collettiva EPS
- Esercente albergatore/trice G3 EPS

Scuola specializzata superiore

- Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS
  BASE_URL//node/57427

Scuola universitaria professionale

- Bachelor SUP in economia alberghiera
  https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management
- Bachelor SUP in Hospitality Management
  https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione

Cuoco/a AFC

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

Professione

Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-di-gastronomia-standardizzata-afc

Professione

Impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-in-comunicazione-alberghiera-afc

Professione

Impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/impiegato-del-settore-alberghiero-economia-domestica-afc

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.28.0

Link utili

GastroTicino
BASE_URL/http://www.gastroticino.ch

HotellerieSuisse
https://www.hotelleriesuisse.ch/it

Hotel & Gastro formation
https://www.hotelgastro.ch/it/home

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)
https://www.cpttrevano.ti.ch/

Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78705?lang=it