

Addetta di gastronomia standardizzata CFP

Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Descrizione

Gli addetti di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

- svolgono il proprio lavoro secondo le prescrizioni e nel rispetto delle norme vigenti all'interno di aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un modello di gastronomia tipico e standardizzato;
- preparano pietanze e bevande e le presentano secondo i principi della sostenibilità;
- si occupano dell'accoglienza al cliente, lavorano in modo orientato alle esigenze della clientela e sono in grado di ricevere e trattare i vari feedback ricevuti;
- lavorano in team e collaborano con diverse persone interne ed esterne all'azienda;
- applicano i principi relativi all'igiene, alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute.

Pianificazione dei processi

- Allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per i servizi
- Pianificare la lavorazione di prodotti e ingredienti
- Pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata

Gestione di prodotti e servizi

- Prendere in consegna e controllare la merce per il servizio ai clienti e le misure di marketing
- Registrare l'acquisto e il ritiro dei prodotti alimentari e del materiale aziendale
- Stoccare i prodotti alimentari e il materiale aziendale
- Determinare e inventariare insieme al team le giacenze di prodotti alimentari e di materiale aziendale

Preparazione di pietanze e bevande

- Predisporre le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande
- Preparare pietanze e bevande secondo le ricette
- Presentare pietanze e bevande ai clienti
- Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro
- Documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande

Vendita di prodotti e assistenza ai clienti

- Presentare prodotti e servizi e mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti
- Accogliere i clienti, servirli e congedarsi
- Consigliare e fornire ai clienti una selezione di prodotti e servizi
- Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia
- Vendere prodotti e servizi dell'assortimento dell'azienda di gastronomia
- Ricevere e trasmettere i riscontri e i reclami dei clienti in merito ai prodotti, all'offerta e ai servizi (seconda Lingua nazionale o inglese, a dipendenza dei cantoni)

Durata:

2 anni

Formazione professionale pratica:

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un concetto di ristorazione tipico e standardizzato per l'azienda. Ne sono un esempio le catene di ristoranti, i ristoranti in aziende e istituti e i take-away.

Insegnamento a scuola:

1 giorno alla settimana in un istituto professionale

Corsi interaziendali:

9 giornate completano la formazione scolastica e in azienda

Al termine: Addetta di gastronomia standardizzata CFP/ Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Ulteriori informazioni

GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

Tel: 091 961 83 11 www.mestierialberghieri.ch