Addetto di cucina CFP
Addetta di cucina CFP

Alimentazione, gastronomia

L’addetto e l’addetta di cucina lavorano nelle cucine di ristoranti, alberghi, mense o istituti sociosanitari, in team con il cuoco o la cuoca. Ricevono la merce e i cibi freschi e collaborano alla preparazione dei piatti. Conoscono la natura e l'origine dei cibi, il loro utilizzo, le modalità di elaborazione in cucina, l'uso dei condimenti e le tecniche di presentazione.

Attività

Preparazione degli alimenti

- preparare la postazione di lavoro, gli utensili e gli attrezzi per cucinare
- sbucciare, lavare e tagliare gli alimenti
- preparare affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni, dolci, impasti e salse
- collaborare alla preparazione e alla presentazione della cucina calda, ad esempio minestre, verdure, volatili, carni, pesci
- guarnire e impiattare con cura gli alimenti e passare i piatti al personale di sala

---

Organizzazione

- sviluppare e pianificare una serie di menu in base alla stagione, ai prodotti disponibili, al tipo di clientela o all'evento
- calcolare i costi e i prezzi di vendita dei menu
- stimare le quantità di merce necessaria in base alle prenotazioni e alle previsioni di vendita
- effettuare gli ordini tenendo conto dell’offerta stagionale, dei costi e delle scorte
- curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori e le collaboratrici, gli ospiti e i fornitori

---

Controllo e manutenzione

- collaborare all’acquisto della merce tenendo conto dei principi dell’alimentazione sana
- controllare la qualità e la quantità della merce in consegna, immagazzinarla secondo i metodi di conservazione di ciascun prodotto alimentare e applicare le norme igieniche
- garantire l’igiene, la pulizia e l’ordine in cucina, ad esempio pulendo, e riordinando gli utensili da cucina, le macchine e le attrezzature di lavoro
- controllare che le materie prime non vengano sprecate
- applicare le misure di prevenzione degli infortuni
- smistare i rifiuti secondo le linee guida, smaltirli o riciclarli

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette di cucina lavorano nelle cucine di vari stabilimenti. I loro orari possono essere irregolari o variabili a seconda della stagione e comprendono turni serali, a volte nei fine settimana e nei giorni festivi. Il ritmo di lavoro è veloce e talvolta stressante.

Questi professionisti e queste professioniste lavorano presso strutture di ristorazione, quali ristoranti, alberghi, mense aziendali, scolastiche o di istituti sociosanitari. mobilità professionale permette di conoscere altri metodi di lavoro, altre ricette

e abitudini alimentari.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Resistenza allo stress
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Attitudine a lavorare in team
- Abilità manuale
- Rapidità di esecuzione

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Pianificare, organizzare

Formazione

Azienda

Formazione pratica presso un ristorante, albergo, o una struttura di ristorazione collettiva: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

I corsi interaziendali comprendono 20 giornate su 3 anni, sono organizzati da Hotel & Gastro formazione e si svolgono a Lugano.

Scuola a tempo pieno

Tutte le scuole

https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=57152&language=5242

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta di cucina

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **cuoco/a**
  https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-afc
  .

Professioni simili

Professione

Addetto/a di gastronomia standardizzata CFP

https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-di-gastronomia-standardizzata-cfp

Professione

Addetto/a di ristorazione CFP

https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-di-ristorazione-cfp

Professione

Addetto/a del settore alberghiero-economia domestica CFP

https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-del-settore-alberghiero-economia-domestica-cfp

Professione

Macellaio/a-salumiere/a CFP

https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-salumiere-cfp

Professione

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP

https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-pasticciere-confettiere-cfp

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.32.0

Link utili

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

GastroTicino
https://www.gastroticino.ch/

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

Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79025?lang=it