

Addetto d'albergo CFP Addetta d'albergo CFP

Hotellerieangestellter (Berufsattest)/Hotellerieangestellte (Berufsattest)
Employé en hôtellerie AFP/Employée en hôtellerie AFP

Descrizione

L'addetto e l'addetta d'albergo collaborano all'economia domestica e alla ristorazione in ambito alberghiero. Eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica secondo le direttive impartite dai responsabili dei rispettivi settori dell'albergo. Lavorano in team o da soli.

Durante la formazione hanno acquisito le tecniche di lavoro e i metodi per operare in modo efficace, ordinato e pianificato, secondo le prassi in vigore nel settore alberghiero.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

- pulizia e sistemazione degli ambienti ai piani, in particolare dei locali, degli impianti e del mobilio, conservandone il valore;
- cura della biancheria (modalità di lavaggio e di stiratura, uso di macchinari appositi, stoccaggio della biancheria pulita);
- sistemazione degli ambienti nel settore albergo, con un particolare riguardo alla cura della decorazione (piante, fiori, ecc.);
- sistemazione degli spazi per seminari ed altre occasioni (feste di matrimonio, cene aziendali, ecc.);
- uso corretto, economico ed ecologico di macchinari, apparecchi, materiali e prodotti;
- pulizia nel settore office;
- pulizia e riordino nell'ambito dell'economia domestica;
- gestione ordinata e adeguata di merci e prodotti;
- raccolta separata dei rifiuti;
- segnalazione di guasti a macchinari o a impianti o di danni o mancanze rilevati nei locali; eventualmente esecuzione di piccole riparazioni;
- contatto con gli ospiti nella lingua nazionale della regione;
- assistenza agli ospiti nei settori colazione, albergo e seminari;
- applicazione delle misure di sicurezza sul lavoro (evitare infortuni), di protezione della salute (norme di igiene ambientale e degli alimenti) e dell'ambiente e di prevenzione degli incendi.

Puntuali, ordinati e affabili, gli addetti d'albergo sono in grado di adattare il loro linguaggio e comportamento alle situazioni e ai desideri dei loro interlocutori. Sono aperti ai cambiamenti, disponibili al contatto con le persone, in particolare con gli ospiti, di diverse lingue e culture. Sanno affrontare la mole di lavoro, svolgendo i compiti loro affidati in modo tranquillo e ponderato, e mantenere il controllo della situazione nei momenti critici. Attraverso un comportamento corretto e affabile e una presentazione curata contribuiscono alla qualità dell'accoglienza alberghiera.

Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale da tener conto delle necessità individuali della persona in formazione. La formazione professionale pratica si svolge in un albergo (azienda formatrice). Per la formazione scolastica professionale, che verte sulla cultura generale e le conoscenze professionali, l'apprendista frequenta i corsi presso la scuola professionale (SPA) di Trevano con frequenza settimanale. Materie d'insegnamento a scuola: conoscenze professionali (mantenimento dei valori nel settore piani, cura della biancheria, assistenza agli ospiti nel settore colazione, mantenimento dei valori office, mantenimento dei valori nell'economia domestica), cultura generale, ginnastica e sport. I corsi interaziendali completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

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

**ADDETTO D'ALBERGO o
ADDETTA D'ALBERGO**

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 7 dicembre 2004)

Attitudini richieste

- Attitudine a lavorare in gruppo
- Senso dell'accoglienza
- Aspetto curato
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Igiene e pulizia
- Resistenza fisica

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- 15 anni compiuti

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Perfezionamento

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

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Condizioni di lavoro

Gli addetti d'albergo lavorano presso hôtel, garni, motel, pensioni o altre strutture di alloggio a carattere alberghiero.

Generalmente portano una divisa aziendale.

Sono a contatto con altri operatori e operatrici del settore alberghiero e con gli ospiti.

Le condizioni di lavoro sono soggette a contratto collettivo.

Certificati federali di formazione pratica (CFP) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2013: 0; 2012: 1; 2011: 0; 2010: 1

Professioni affini

- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)

Indirizzi utili

GastroTicino

Federazione per l'albergheria e la ristorazione

Via Gemmo 11

6900 Lugano

Telefono: 091 961 83 11

<http://mestierialberghieri.ch>

<http://www.gastroticino.ch>

Hôtel & Gastro Formation

Schulzentrum SFG

Eichstrasse 20

6353 Weggis

Telefono: 041 392 77 77

<http://www.hotelgastro.ch>

Hotelleriesuisse

Formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione

Via Lugano 18

6500 Bellinzona

Telefono: 091 826 20 38

<http://www.mestierialberghieri.ch>