

# Addetto di cucina CFP Addetta di cucina CFP

Küchenangestellter (Berufsattest)/Küchenangestellte (Berufsattest)  
Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP

## Descrizione

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. Si occupano di ricevere la merce e i cibi freschi e di collaborare alla preparazione delle pietanze.

Conoscono la natura e l'origine dei cibi, la loro utilizzazione, le modalità di elaborazione in cucina, l'uso dei condimenti, le tecniche di presentazione. Sanno utilizzare apparecchiature, macchinari e impianti in uso nel settore cucina. Svolgono il loro lavoro in seno al team.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

- preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci freddi o congelati, impasti e salse;
- collaborare alla preparazione e alla presentazione della cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);
- conservare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc.), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi;
- preservare la qualità dei prodotti e dei cibi;
- valutare lo stato di conservazione dei cibi e riconoscere quelli che potrebbero essere avariati;
- operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);
- utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia del settore cucina;
- applicare le misure di prevenzione degli infortuni;
- rispettare le disposizioni in materia di separazione e smaltimento dei rifiuti.

Gli addetti di cucina conoscono i principi di una sana alimentazione. Le conoscenze professionali sui menu permettono loro di allestire autonomamente semplici menu, tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, e di documentare e modificare la loro preparazione. Le conoscenze di calcolo professionale consentono loro di calcolare i costi dei piatti proposti. Gli addetti di cucina, individualmente e in team, sanno affrontare la mole di lavoro e garantire un servizio efficiente e di qualità all'azienda e alla clientela.

## 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 che le offerte tengano particolarmente conto delle necessità individuali della persona in formazione.

La formazione professionale pratica si svolge in una struttura di ristorazione con cucina (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 artigianale industriale (SPAI) di Trevano, 2 giorni ogni due settimane.

Materie d'insegnamento a scuola: conoscenze professionali (conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale e conoscenze aziendali e dell'alimentazione e dei menu), 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 DI CUCINA o  
ADDETTA DI CUCINA**

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

## Attitudini richieste

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Abilità manuale
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza psichica
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Attitudine a lavorare in gruppo

## 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 cuoco/a; l'AFC consente poi 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 di cucina lavorano presso strutture di ristorazione, quali ristoranti, alberghi, mense aziendali, scolastiche o di istituti socio-sanitari.

Gli orari di lavoro possono essere irregolari o variabili a dipendenza della stagione.

Le condizioni di lavoro sono soggette a contratto collettivo.

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

2013: 12; 2012: 15; 2011: 4; 2010: 10; 2009: 7; 2008: 5

## Professioni affini

- Addetto d'albergo CFP/Addetta d'albergo CFP
- Addetto di ristorazione CFP/Addetta di ristorazione CFP
- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Traiteur/Traiteuse

## 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>