

# Impiegato di gastronomia standardizzata (AFC)

## Impiegata di gastronomia

### Descrizione

L'impiegato e l'impiegata di gastronomia standardizzata lavorano in ristoranti di centri commerciali, autogrill, take away e simili, dove si occupano di preparare e servire le pietanze davanti agli ospiti, presentare i prodotti nella vetrina, consigliare la clientela, incassare, promuovere le vendite, pianificare i turni di servizio, eseguire le ordinazioni, gestire il magazzino, garantire la qualità e l'igiene.

Gli impiegati di gastronomia standardizzata svolgono la loro attività presso aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: ad esempio ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti, ristoranti aziendali, take away o catene di caffè.

Questa professione è poliedrica. Una parte del loro lavoro consiste nel presentare cibi e bevande al banco di vendita e d'esposizione o nelle vetrine, nel consigliare gli ospiti del ristorante e nel preparare svariati piatti davanti ai loro occhi. Ma gli impiegati di gastronomia standardizzata sono attivi anche 'dietro le quinte', dove si occupano di ordinare e controllare le bevande e le derrate alimentari, di introdurre nuovi colleghi, di allestire i piani d'impiego per i turni, nonché di espletare altri compiti amministrativi. Il loro campo di attività rappresenta quindi il punto d'incontro ideale tra mondo del lavoro commerciale e gastronomico e offre la possibilità di assumere molteplici responsabilità gestionali e tecniche.

Gli impiegati di gastronomia standardizzata prendono le comande e servono con rapidità, attenzione e cortesia gli ospiti, tenendo in considerazione eventuali richieste particolari e dando consigli competenti. Incassano subito l'importo delle consumazioni impiegando moderni sistemi di casse registratrici. Presentano inoltre in modo decorativo e appetitoso le pietanze nella vetrina. Nella parte di lavoro che non si svolge a contatto diretto con la clientela, gli impiegati di gastronomia standardizzata discutono con il superiore i piani di servizio, le ordinazioni e il programma del giorno, trasmettono ai fornitori le ordinazioni per completare regolarmente le scorte di derrate alimentari, immagazzinano e registrano la merce acquistata (gestione amministrativa), attuano in maniera efficace azioni e misure di promozione delle vendite (marketing), garantiscono la qualità ineccepibile dei prodotti venduti.

Il lavoro, molto variato, si svolge in un piccolo team. Fin dall'inizio è importante conoscere bene i processi di lavoro nel ristorante. A differenza che nella gastronomia classica, dove i clienti sono serviti al tavolo, in quella standardizzata gli ospiti di regola si servono da soli. Essi devono sentirsi a loro agio: tutto deve quindi sempre essere perfettamente ordinato e pulito. Il rispetto delle norme igieniche è fondamentale per questo mestiere, come pure l'utilizzo delle apparecchiature in maniera corretta e sicura. Un'altra caratteristica della professione è il ritmo di lavoro che può aumentare notevolmente in alcuni momenti della giornata, ad esempio in occasione del grande afflusso di ospiti che si registra di solito a mezzogiorno. Alla base di una preparazione accurata e di un'organizzazione efficace vi è anche la buona collaborazione e coordinazione all'interno del team.

### Formazione

**Durata: 3 anni**

**Formazione professionale di base (tirocinio)** presso un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga e frequenza dei corsi a blocco presso la Scuola professionale, artigianale e industriale (SPAI) di Lugano -Trevano.

Materie d'insegnamento a scuola: pianificare e organizzare processi; approvvigionare e preparare prodotti; presentare e vendere prodotti, consigliare gli ospiti; garantire sostenibilità e sicurezza; applicare la lingua inglese; cultura generale; sport. La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (20 giornate) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di

**IMPIEGATO DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA o IMPIEGATA DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA**

*(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 30 agosto 2012)*

### Attitudini richieste

- ▶ Attitudine a lavorare in gruppo
- ▶ Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- ▶ Cortesia e tatto
- ▶ Igiene e pulizia
- ▶ Rapidità di esecuzione
- ▶ Resistenza psichica

### Requisiti

- ▶ assolvimento della scolarità obbligatoria

## Perfezionamento

- corsi e seminari organizzati da istituzioni pubbliche o private e dalle associazioni professionali;
- corsi per professionisti qualificati (a tempo pieno o a tempo parziale) per conseguire la maturità professionale che agevola l'accesso ai perfezionamenti professionali e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- formazione supplementare in una professione affine;
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capocuoco/a o di responsabile della ristorazione;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di capo/a della ristorazione dipl., di capo/a della ristorazione collettiva dipl. o di esercente albergatore/trice dipl.;
- diploma cantonale di esercente (per il Ticino: corso di preparazione all'esame cantonale proposto da GastroTicino);
- scuola superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona (SSAT) per conseguire il titolo di albergatore/trice-ristoratore/trice dipl. SSS;
- scuola universitaria professionale alberghiera (SUP) di Losanna.

Altre offerte di formazione continua su:

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

## Condizioni di lavoro

Gli impiegati di gastronomia standardizzata operano seguendo precise direttive, in quanto l'intera logistica, la produzione e le procedure di lavoro sono estremamente standardizzate: tutto viene pianificato in modo chiaro. Nel contempo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Sono attivi su più fronti: preparazione di piatti e consulenza per gli ospiti, lavoro alla cassa, pianificazione dei turni, ordinazione e controllo delle derrate alimentari e altri compiti amministrativi. Fanno parte di un team. Devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici. Disporre di doti organizzative, conoscere una o più lingue straniere e avere un aspetto curato è pure importante per svolgere questa attività. Le prospettive professionali sono molto buone, esistono parecchie aziende attive nella gastronomia standardizzata. All'interno delle stesse è possibile fare carriera: seguendo una formazione continua si possono ricoprire rapidamente posizioni di responsabilità.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2013: 0; 2012: 0; 2011: 0; 2010: 0; 2009: 0

## Professioni affini

- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Cuoco in dietetica (AFC)/Cuoca in dietetica (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)
- Macellaio-salumiere (AFC)/Macellaia-salumiera (AFC)
- Panettiere-pasticciere-confettiere (AFC)/Panettiera-pasticciera-confettiera (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>

Hotelleriesuisse Formazione professionale  
Via Lugano 18  
6500 Bellinzona  
Telefono: 091 826 20 38  
<http://www.hotelleriesuisse-ticino.ch>  
<http://mestieri-alberghieri.ch>