

Albergatore-ristoratore / Albergatrice-restoratrice SSGA



Professione

Gli albergatori-ristoratori fanno parte dei quadri di alberghi, ristoranti, bar, mense di ospedali, ristoranti per il personale o ricoveri. Sono specializzati in un settore specifico oppure gestiscono uno stabilimento quali direttori/trici oppure proprietari e contribuiscono in modo decisivo all'immagine dello stabilimento di cui sono a capo. Il loro obiettivo è quello di assicurare una gestione redditizia e razionale e di offrire ai clienti un'estesa offerta di servizi affinché siano soddisfatti. Nella loro attività quotidiana svolgono molti compiti impegnativi: devono ad esempio trovare rapidamente soluzioni, cercare sempre nuove idee, assicurarsi che vi sia un buon ambiente tra il personale e fare tutto il possibile affinché le giornate trascorrono senza intoppi.

Attitudini e requisiti

Interesse per il settore alberghiero e gastronomico, doti di comando, predisposizione al contatto con la gente, tatto, senso dell'umorismo, talento organizzativo, entusiasmo, interesse per la gestione aziendale, creatività e flessibilità.

Formazione

Dai 3 ai 4 anni e mezzo di formazione presso una scuola universitaria professionale. Diploma di albergatore/trice-ristoratore/trice oppure di ristorante/trice-albergatore/trice.

Responsabile per un settore parziale, responsabile, proprietario/a.