

## Chef de réception APF



### Professione

Questo personale dirigente svolge tutte le mansioni collegate con l'accoglienza degli ospiti, l'alloggio e il pagamento, l'amministrazione e la gestione del personale. In caso di necessità, sostituisce la direzione dell'albergo nei settori dell'alimentazione, dell'economia domestica e della sicurezza.

### Attitudini e requisiti

- a) Attestato federale d'impiegato/a di commercio AFC e 3 anni comprovati di pratica professionale, 1 anno nel campo del ricevimento/ dell'amministrazione oppure
- b) altro attestato federale di capacità e 4 anni di pratica professionale nel campo del ricevimento/ dell'amministrazione e
- c) certificati di fine modulo (o delle relative dichiarazioni di equipollenza) e
- d) assolto un corso di formatore/-trice professionale.

Piacere al contatto con molte persone, aspetto curato, talento per l'improvvisazione, capacità d'espressione, lingue, talento organizzativo, affidabilità, accuratezza; talento per la contabilità, tatto nel contatto con persone di diverse culture.

### Formazione

Frequenza, parallela al lavoro, dei corsi dell'Associazione svizzera degli alberghieri o delle apposite scuole commerciali dello stesso organismo. La Commissione professionale svizzera per la formazione nel campo della ristorazione di Weggis organizza per la prima volta degli esami professionali (in sostituzione degli esami di assistente di direzione d'albergo). Gastro-Suisse offre corsi per ricezionisti, previo tirocinio commerciale o nel ramo della ristorazione.

Esame per conseguire l'Attestato professionale federale (APF).

## Perfezionamento/Avanzamento

Perfezionamento e avanzamento tramite le associazioni professionali.