

Impiegato/a di ristorazione AFC



Professione

L'impiegato e l'impiegata di ristorazione accolgono il cliente, gli presentano la carta dei menu e delle bibite, prendono l'ordinazione e consigliano nella scelta delle pietanze, delle bevande e dei vini adatti. Servono i pasti e le bevande, e spesso, per certi piatti particolari, devono dare un ultimo ritocco direttamente al tavolo del cliente (filettare, tranciare, ecc.). Effettuato il servizio, presentano il conto e incassano l'ammontare. Sono inoltre incaricati di cambiare le tovaglie, di apparecchiare la tavola, di disporre le decorazioni, di controllare che tutto sia pulito e pronto per accogliere i prossimi clienti.

Attitudini e requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria, buona costituzione fisica, rapidità di comprensione e buona memoria, facilità nei contatti umani, controllo di sé in tutte le circostanze, propensione per le lingue straniere.

Formazione

Formazione professionale di base di 3 anni in un albergo, ristorante o azienda di ristorazione collettiva.
Titolo rilasciato: attestato federale di capacità (AFC).

Formazione scolastica in Ticino: corsi scolastici presso l'albergo-scuola di hôtelleriesuisse a Tenero, nella forma dei corsi a blocchi e dei corsi interaziendali.

Addetto/a di ristorazione CFP: tirocinio biennale per giovani maggiormente portati per i lavori pratici.
Titolo rilasciato: certificato federale di formazione pratica (CFP), vedi descrizione corrispondente.

Perfezionamento/Avanzamento

Tirocinio supplementare quale cuoco/a, impiegato d'albergo o in un'altra professione affine.

Esame professionale per l'ottenimento dell'attestato professionale federale (APF) di responsabile della ristorazione o di esercente albergatore/-trice.

Esame professionale superiore per conseguire il diploma di capo della ristorazione, capo della ristorazione collettiva o di esercente albergatore/-trice diplomato/a.

Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT) di Bellinzona o altre scuole alberghiere in Svizzera: albergatore-ristoratore / albergatrice/ristoratrice dipl. SSS.

Scuola universitaria professionale alberghiera (SUP) di Losanna.

Avanzamento: chef de rang, chef de service, gerente o proprietario/a di un albergo o di un ristorante.

Adressen alle Kantone

Swiss Re Management Ltd
Junior Power
Mythenquai 50/60, Postfach
8022 Zürich
Junior_Power@swissre.com
www.swissre.com
SP (*)

Stadt Zürich
Gotthardstrasse 61, Postfach
8022 Zürich
Human Resources Management, 044 412 35 24
hrz-berufsbildung@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/lehrstellen
2019 2020 2021 (*)

Schweizer Paraplegiker-Zentrum
Guido A. Zäch Strasse 1
6207 Nottwil
Human Resources, Monika Fehlmann, 041 939 23
02
monika.fehlmann@dasseminarhotel.ch
www.paraplegie.ch/karriere
SP BE (*)

Restaurant Reussbrücke
Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Herr Klaus Imhof, 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch
2019 2020 2021 (*)

Klinik Schönberg AG
Schönbergstrasse 40
3654 Gunten
Enrico Heinzmann, 033 252 38 38
personal@schoenberg.ch
www.schoenberg.ch
SP BE BP 2019 2020 2021 (*)

Hotel Kreuz Bern AG
Zeughausgasse 41
3011 Bern
Julia Allemann, 031 329 95 95
sales@kreuzbern.ch
www.kreuzbern.ch
SP BE 2019 2020 2021 (*)

Hotel Kreuz Bern AG
Zeughausgasse 41
3011 Bern
Julia Allemann, 031 329 95 95
sales@kreuzbern.ch
www.kreuzbern.ch
SP BE 2019 2020 2021 (*)

HofGast AG, Restaurant Die Waid
Waidbadstrasse 45
8037 Zürich
Andreas Wichert, 043 422 08 08
info@diewaid.ch
www.diewaid.ch
SP BE BP (*)

* Info-Code

SL: Esperienza professionale

BE: Visita aziendale

MC: Multicheck® analisi attitudinali

BC: Basic Check test attitudinali

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage professionale

2019, 2020, 2021: Posti di apprendistato vacanti