

Capo della ristorazione collettiva EPS

Capo della ristorazione collettiva EPS

Gastronomia, ramo alberghiero

Il capo e la capo della ristorazione collettiva dirigono grandi strutture di ristorazione collettiva, ospedaliera o sociosanitaria. Pianificano l'offerta gastronomica, gestiscono l'azienda, coordinano il personale e garantiscono servizi efficienti e di qualità.

Attività

Pianificazione dell'offerta

- gestire gli acquisti, lo stoccaggio delle merci e la pianificazione della produzione
- definire menu adatti alle esigenze della clientela privilegiando prodotti stagionali e regionali
- organizzare i processi di lavoro affinché il servizio sia rapido ed efficiente
- sviluppare sistemi di gestione della qualità e verificarne l'applicazione

Gestione aziendale

- garantire il regolare svolgimento delle attività in azienda
- assicurare il rispetto delle norme igieniche e organizzare le operazioni di pulizia
- negoziare e collaborare con partner commerciali e fornitori
- elaborare budget, conti economici e bilanci
- assumere, dirigere e promuovere il personale

Condizioni di lavoro

I capi e le cape della ristorazione collettiva lavorano principalmente in ufficio ma talvolta si recano anche in sala e in cucina. La loro attività varia a seconda della struttura e hanno spesso orari di lavoro irregolari, poiché possono dover lavorare anche nei fine settimana e di sera.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego con ruoli dirigenziali presso case di cura, case per anziani, ospedali, ristoranti aziendali, mense universitarie e scolastiche o altre strutture che prevedono il servizio di ristorazione. Possono trovare opportunità professionali anche all'estero.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Senso dell'accoglienza
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Senso della comunicazione
- Capacità di pianificazione e organizzazione
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Resistenza allo stress
- Attitudine a lavorare in team

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare
- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Lavorare in team
- Essere in contatto con altre persone

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. Le condizioni di ammissione figurano nel regolamento d'esame della SEFRI.

Formazione continua

Corso

- Corsi di perfezionamento organizzati da **Hotel & Gastro formation** ↗
<https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/>
- Seminari offerti dall'
Associazione svizzera della ristorazione negli ospedali, nelle strutture sociosanitarie e nella ristorazione collettiva (SVG) ↗
<https://svg.ch/inhouse/>
(in tedesco)

Scuola universitaria

- Bachelor in **Hospitality Management**
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management>
- Bachelor in **gestione aziendale**
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/gestione-aziendale>

Professioni simili

Professione

Capo della ristorazione EPS

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/capo-della-ristorazione-eps>

Professione

Capo cucina EPS

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/capo-cucina-eps>

Professione

Esercente albergatore/trice EPS

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/esercente-albergatore-trice-eps>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.3.0

Link utili

Hotel & Gastro formation Svizzera

Associazione svizzera della ristorazione negli ospedali, nelle strutture sociosanitarie e nella ristorazione collettiva (SVG)

<https://svg.ch/>

(in tedesco)

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78034?lang=de>