

Esercente albergatrice EPS

Esercente albergatore EPS

Gastronomia, ramo alberghiero

Alimentazione

Marketing

L'esercente albergatore e l'esercente albergatrice gestiscono attività di ristorazione. Elaborano business plan, si occupano degli e delle ospiti, gestiscono il personale e curano i rapporti con i partner. Spesso si occupano anche della gestione finanziaria e del marketing.

Attività

Gestione aziendale

- organizzare l'offerta gastronomica e occuparsi del benessere della clientela
- gestire il personale
- effettuare analisi di mercato e introdurre innovazioni
- integrare nella pianificazione gli aspetti politici, giuridici ed economici rilevanti per il settore della ristorazione
- curare la rete di contatti, ad esempio con fornitori di alimenti o servizi

Finanze

- elaborare i preventivi e consuntivi, tenendo conto dei costi d'esercizio, dei prezzi degli alimenti o altro
- determinare e calcolare gli indicatori di settore

Condizioni di lavoro

Gli esercenti albergatori e le esercenti albergatrici lavorano in cucine e sale di ristoranti, alberghi o istituti di vario tipo, così come in ufficio per le mansioni amministrative.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso strutture alberghiere o ristoranti nell'ambito della ristorazione individuale o collettiva, come ad esempio hotel, mense e ospedali, oppure dirigono un servizio di catering. A seconda dell'azienda, le priorità e le aree di competenza variano.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Spigliatezza
- Facilità di contatto
- Rapidità di esecuzione
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia

- Resistenza allo stress

Interessi

- Lavorare in team
- Essere in contatto con altre persone
- Occuparsi di prodotti alimentari

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 dalle scuole alberghiere, dalla **Società svizzera degli albergatori** [↗](https://carrieraalberghiera.ch/)
[↗](https://carrieraalberghiera.ch/)https://carrieraalberghiera.ch/
o da **Hotel & Gastro** [↗](https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)
[↗](https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/

Scuola universitaria

- Bachelor in **Hospitality Management**
[↗](https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management)https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management

Professioni simili

Professione

Capo della ristorazione EPS

[↗](https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/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)https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/capo-cucina-eps

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.16.0

Link utili

Hotel & Gastro Formation

[↗](https://hotelgastro.ch/it/)https://hotelgastro.ch/it/

Organizzazione del mondo del lavoro: formazione nel settore alberghiero e della gastronomia

GastroSuisse

<https://www.gastrosuisse.ch>

Professioni alberghiere

<https://www.berufehotelgastro.ch/it>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78044?lang=de>