

# Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

## Impiegata di gastronomia standardizzata AFC

Alimentazione, gastronomia

L'impiegato e l'impiegata di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto, ad esempio ristoranti di centri commerciali, autogrill, aeroporti, ristoranti aziendali, take away o catene di caffetterie. Preparano tutti i tipi di piatti per il consumo sul posto o per l'asporto, presentandoli su un bancone o in vetrine.

### Attività

#### Pianificazione dei processi

- pianificare il lavoro del team e istruirlo per quanto riguarda la gestione degli ordini e l'assistenza ai clienti
- pianificare e allestire le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per la preparazione delle pietanze
- analizzare i dati di riferimento dell'attività operativa, coad esempio budget, fatturato, costo delle merci, quantità di rifiuti alimentari e frequenza dei clienti, ricavando da essi misure pratiche adeguate da inserire nella pianificazione dei compiti
- pianificare le attività di vendita e le misure di marketing

---

#### Gestione di prodotti e servizi

- ordinare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti e il materiale aziendale per l'assistenza clienti e le misure di marketing, ad esempio derrate alimentari, materiali da tavola, detergenti, lavagne, prospetti e articoli di merchandising
- ricevere, registrare l'acquisto e il ritiro e controllare la merce
- immagazzinare il materiale aziendale e conservare la merce in modo adeguato e nel rispetto delle norme igieniche e di qualità
- effettuare un inventario delle scorte di alimenti e del materiale aziendale
- ordinare servizi e attività di promozione delle vendite per l'azienda, ad esempio attrazioni e servizi di intrattenimento come giostre, gonfiabili o attività promozionali come degustazioni di prodotti, confrontando i preventivi e verificandone i contenuti

---

#### Preparazione di pietanze e bevande

- preparare pietanze e bevande seguendo le ricette, ad esempio tagliando gli alimenti, cuocendo, preparando salse, insalate, caffè, tè, ecc.
- allestire le pietanze e le bevande in modo curato per i clienti
- pulire le attrezzature e i macchinari utilizzati
- assicurare e documentare la qualità di pietanze e bevande

---

#### Vendita e assistenza ai clienti

- presentare i prodotti in modo appetitoso combinando colori, forme e tipi di guarnizioni, utilizzando ad esempio supporti per la presentazione, come vetrine, espositori, vassoi, ciotole, alzatine
- ricevere i clienti e servirli secondo le loro richieste, in seguito congedarsi
- consigliare i clienti, vendere e confezionare i prodotti richiesti
- incassare gli acquisti dei clienti (contanti, carta di credito, ecc.)

- ricevere e gestire i riscontri e i reclami dei clienti in merito all'offerta, ai prodotti e ai servizi
- realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda, ad esempio informando attivamente i clienti delle promozioni in corso e realizzando materiale di supporto alla vendita come lavagne o volantini

## Condizioni di lavoro

Gli impiegati e le impiegate di gastronomia standardizzata lavorano in catene di ristoranti con orari di apertura prolungati e per questo motivo devono essere molto flessibili e disponibili a lavorare la sera, durante il fine settimana e nei giorni festivi. Trascorrono la maggior parte del tempo in piedi, a contatto con i clienti, spesso in ambienti rumorosi, e devono saper gestire ritmi di lavoro che a volte diventano frenetici.

Lavorano in ristoranti che si trovano principalmente nelle città o sugli assi stradali principali e che sono dotati di procedimenti ben definiti. Si tratta, ad esempio, di catene di fast food o take-away, ristoranti di centri commerciali, aeroporti e autogrill o mense per il personale. Il settore del takeaway, che negli ultimi anni è cresciuto in modo significativo, offre buone prospettive di lavoro. È possibile assumere abbastanza rapidamente responsabilità e fungere da capo team o da manager di un particolare settore della catena, formare nuovo personale e diventare gestore di un ristorante.

## Attitudini e interessi

### Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Aspetto curato
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza allo stress
- Senso commerciale
- Senso dell'accoglienza
- Senso dell'igiene e della pulizia

---

### Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in team
- Consigliare

## Formazione

### Azienda

Formazione pratica in un ristorante di un centro commerciale, un autogrill, un ristorante aziendale, un take away o un'azienda analoga: 3-4 giorni a settimana.

## Scuola

---

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1-2 giorni a settimana.

## Corsi interaziendali

---

18 giornate su 3 anni

## Durata

---

3 anni

## Condizioni di ammissione

---

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

## Maturità professionale

---

In caso di buoni risultati, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

## Titolo

---

Attestato federale di capacità (AFC) di impiegato o impiegata di gastronomia standardizzata

## Formazione continua

### Corso

- Corsi di formazione organizzati da **HotellerieSuisse**   
<https://carrieraalberghiera.ch/corsi-formazione/corsi-formazione/>  
o **GastroSuisse**   
<https://gastrouisse.ch/it/formazione/perfezionamento-professionale>  
.

### Attestato professionale federale:

- **Capo cuoco/a APF**  
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-cuoco-apf>
- **Responsabile della ristorazione APF**  
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/responsabile-della-ristorazione-apf>
- **Esercente albergatore/trice G2 APF**  
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/esercente-albergatore-trice-apf>

### Diploma federale

- Capo della ristorazione EPS
- Capo della ristorazione collettiva EPS
- Esercente albergatore/trice G3 EPS

## Scuola specializzata superiore

### – Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/albergatore-trice-ristoratore-trice-sss>

## Scuola universitaria professionale

### – Bachelor SUP in in **economia alberghiera**

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/hospitality-management>

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

## Professioni simili

### Professione

#### **Cuoco/a AFC**

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/cuoco-afc>

### Professione

#### **Impiegato/a di ristorazione AFC**

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/impiegato-di-ristorazione-afc>

### Professione

#### **Macellaio/a-salumiere/a AFC**

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/macellaio-salumiere-afc>

### Professione

#### **Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC**

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/panettiere-pasticciere-confettiere-afc>

## Ulteriori informazioni

### Numero Swissdoc

0.220.43.0

### Link utili

#### **Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)**

<https://www.cpttrevano.ti.ch/>

#### **Hotel & Gastro formation**

[BASE\\_URL/http://www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

#### **Carriera alberghiera**

[BASE\\_URL/http://www.carrieraalberghiera.ch](http://www.carrieraalberghiera.ch)

#### **GastroTicino**

[BASE\\_URL/http://www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

#### **HotellerieSuisse Ticino**

<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>

#### **HotellerieSuisse Ticino**

<https://www.hotelleriesuisse.ch/it/regioni/ticino>

#### **Basi legali**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79010?lang=it>