

Responsabile della ristorazione APF

Gastronomia, ramo alberghiero

Il responsabile e la responsabile della ristorazione organizzano e pianificano il lavoro del personale che serve i clienti in locali quali ristoranti, alberghi o centri benessere. Sono responsabili della gestione di tutte le aree di ristorazione, ad esempio sale da pranzo, bar e servizio in camera, ma possono anche assistere nell'organizzazione generale dello stabilimento.

Attività

Gestione del personale

- pianificare l'assunzione di personale di servizio, integrare e supervisionare i nuovi dipendenti
- determinare l'orario di lavoro, creare piani dei turni e approvare le ferie
- gestire e formare il personale di servizio
- organizzare il lavoro dei professionisti e delle professioniste del ramo della ristorazione, coordinare e supervisionare i loro compiti e garantire l'applicazione delle norme di salute e sicurezza
- creare e mantenere tra il personale un'atmosfera piacevole e favorevole alle vendite

Amministrazione e marketing

- preparare i budget, controllare le entrate e monitorare il buon funzionamento e la produttività della struttura
- presentare un menu attraente e discutere la pianificazione del menu con la o lo chef
- trattare con i fornitori sui termini di consegna, controllare gli ordini, gestire le scorte
- elaborare le offerte per occasioni ed eventi speciali, ad esempio ricevimenti, buffet o congressi, proporre menu
- elaborare e implementare nuove offerte di servizi e organizzare le procedure
- effettuare analisi del mercato e dei clienti e adottare strategie di marketing efficaci

Accoglienza e servizio

- decorare tavoli e ambienti affinché risultino gradevoli e seguendo le istruzioni, sia per l'uso quotidiano sia in occasione di manifestazioni particolari
- seguire gli ospiti dal loro arrivo alla partenza, fornendo consigli sulle possibili attività disponibili, rispondendo a richieste e reclami e garantendo la loro soddisfazione
- assistere il responsabile o la responsabile del reparto nei periodi di maggiore affluenza e monitorare da vicino il lavoro del personale
- consigliare i clienti sulla scelta del menu e delle bevande, informandoli eventualmente sulla loro composizione e preparazione

Condizioni di lavoro

I responsabili e le responsabili della ristorazione lavorano in sale da pranzo di alberghi o ristoranti, in centri di benessere o in altre strutture simili. La parte amministrativa del loro lavoro si svolge generalmente in ufficio.

Il lavoro ha orari irregolari e comprende turni di notte e nei giorni festivi. Spesso è inoltre stagionale, ad esempio d'inverno in una stazione sciistica e d'estate al mare o al lago. Le condizioni di lavoro sono definite dal contratto collettivo.

Attitudini e interessi

Attitudini

Attitudine a dirigere e a gestire un team
Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
Facilità di contatto
Aspetto curato
Resistenza allo stress
Senso dell'accoglienza
Senso dell'igiene e della pulizia
Resistenza fisica

Interessi

Aiutare e prendersi cura degli altri
Essere in contatto con altre persone
Utilizzare le lingue

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Corsi di formazione

Tutte le offerte

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128462>

Durata

circa 2 anni

Condizioni di ammissione

le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3203>

Titolo

attestato professionale federale (APF) di responsabile della ristorazione

Formazione continua

Diploma federale

Capo della ristorazione EPS

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

Capo della ristorazione collettiva EPS

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-della-ristorazione-collettiva-eps>

Scuola universitaria

Bachelor in gestione aziendale

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/gestione-aziendale>

Professioni simili

Professione

**Responsabile del settore
alberghiero-economia domestica
APF**

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/responsabile-del-settore-alberghiero-economia-domestica-apf>

Professione

**Albergatore/trice-ristoratore/trice
SSS**

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

Professione

Capo della ristorazione EPS

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.220.17.0

Link utili

GastroFormazione

Carriera alberghiera

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78041?lang=it>