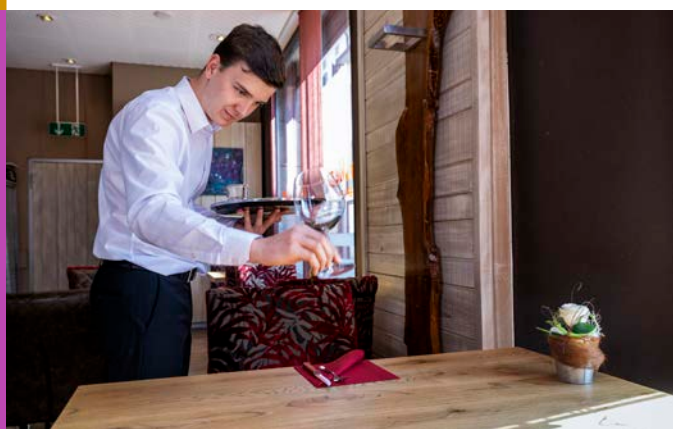




Settore professionale 3

Preparazione di pietanze
e servizio in sala
Accoglienza degli ospiti
e informazione alla clientela
Allestimento e cura
degli ambienti

Ristorazione Albergheria Economia domestica Turismo



Quaderni per la scelta della professione

Ristorazione, albergheria, economia domestica, turismo

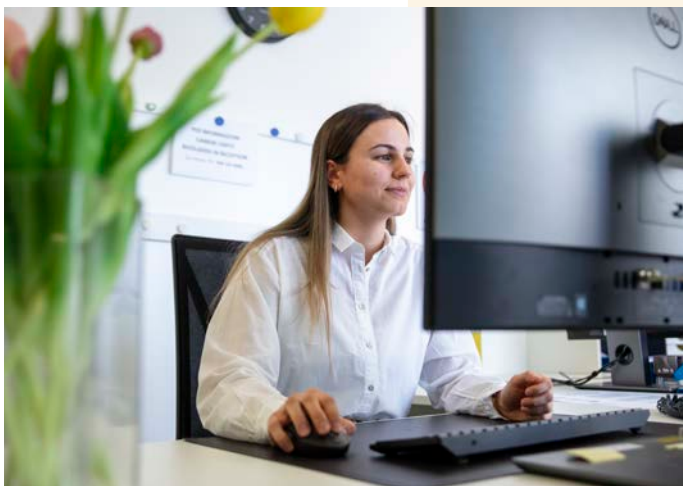
Accogliere la clientela alla reception, lavare le lenzuola di un albergo, decorare una sala, preparare pietanze in cucina, servire al tavolo di un ristorante, suggerire un itinerario, informare i turisti, fornire consigli e molto altro. Tutto questo è possibile grazie a una vasta gamma di professionisti e professioniste che ogni giorno si mettono a disposizione per soddisfare le varie richieste dei clienti.



Nel settore della **ristorazione**, i professionisti e le professioniste preparano le pietanze, servono al tavolo, consigliano piatti e vini, allestiscono sale per pranzi, cene o eventi speciali come matrimoni e feste di compleanno. Dalla cucina alla sala, il lavoro di ognuno è fondamentale per far sì che i clienti si alzino dal tavolo soddisfatti.



Gli specialisti e le specialiste del ramo dell'**albergheria** accolgono gli ospiti alla reception, forniscono varie informazioni e sono a disposizione per soddisfare le loro esigenze. Registrano le prenotazioni, accompagnano gli ospiti in camera e pianificano i pernottamenti. Si occupano inoltre di gestire la struttura, di controllare che tutto funzioni correttamente e che la pulizia sia impeccabile.



Abbreviazioni (livelli di formazione)

CFP: Certificato federale di formazione pratica

AFC: Attestato federale di capacità

APF: Attestato professionale federale (esame di professione)

EPS: Esame professionale superiore (diploma federale)

SSS: Scuola specializzata superiore

SUP: Scuola universitaria professionale

UNI: Università

POLI: Politecnico federale



Sommario

Attitudini, compiti e ambiente di lavoro	4
Settori di attività	6
Catalogo delle professioni	8
Per ogni obiettivo la giusta formazione	14
Maggiori informazioni	16



I professionisti e le professioniste dell'**economia domestica** si occupano della pulizia delle camere, di lavare e stirare la biancheria, di rifare i letti, di riordinare gli spazi comuni e decorarli a seconda dell'occasione. Gli specialisti e le specialiste in **facility management**, invece, si occupano della gestione completa, economica e sostenibile delle strutture.



Nel settore del **turismo**, gli specialisti e le specialiste pianificano viaggi, consigliano mete turistiche, forniscono informazioni dettagliate, promuovono il territorio e organizzano eventi e gite culturali. Si assicurano che l'esperienza dei turisti sia piacevole, pratica e che si svolga in totale sicurezza.



Qui puoi cercare online tutte le professioni esistenti in questi settori.



Attitudini, compiti e ambiente di lavoro

Mi interessa a

- accoglienza, servizio e pulizia
- preparazione di menu e piatti
- patrimonio culturale
- contatto con le persone
- lingue e comunicazione.

Sono in grado di

- andare incontro alle esigenze delle persone
- lavorare con rapidità e precisione
- adattarmi a varie situazioni
- esprimermi in diverse lingue
- lavorare bene in squadra.

Quali mansioni si svolgono in questo ambito professionale?

I professionisti e le professioniste della ristorazione, dell'albergheria, dell'economia domestica e del turismo perseguono i seguenti obiettivi comuni:

- offrire servizi personalizzati ai clienti
- creare un ambiente confortevole e accogliente
- promuovere il territorio
- garantire alti standard di igiene e sicurezza.

I compiti variano naturalmente molto da una professione all'altra, ma la caratteristica principale di questo settore è il contatto con la clientela: si soddisfano varie richieste e si garantisce che tutto si svolga nel migliore dei modi, dal soggiorno

Julie McKay,
impiegata in comunicazione alberghiera AFC

«Ciò che amo della mia professione è la diversità dei compiti: cambiano di continuo.»

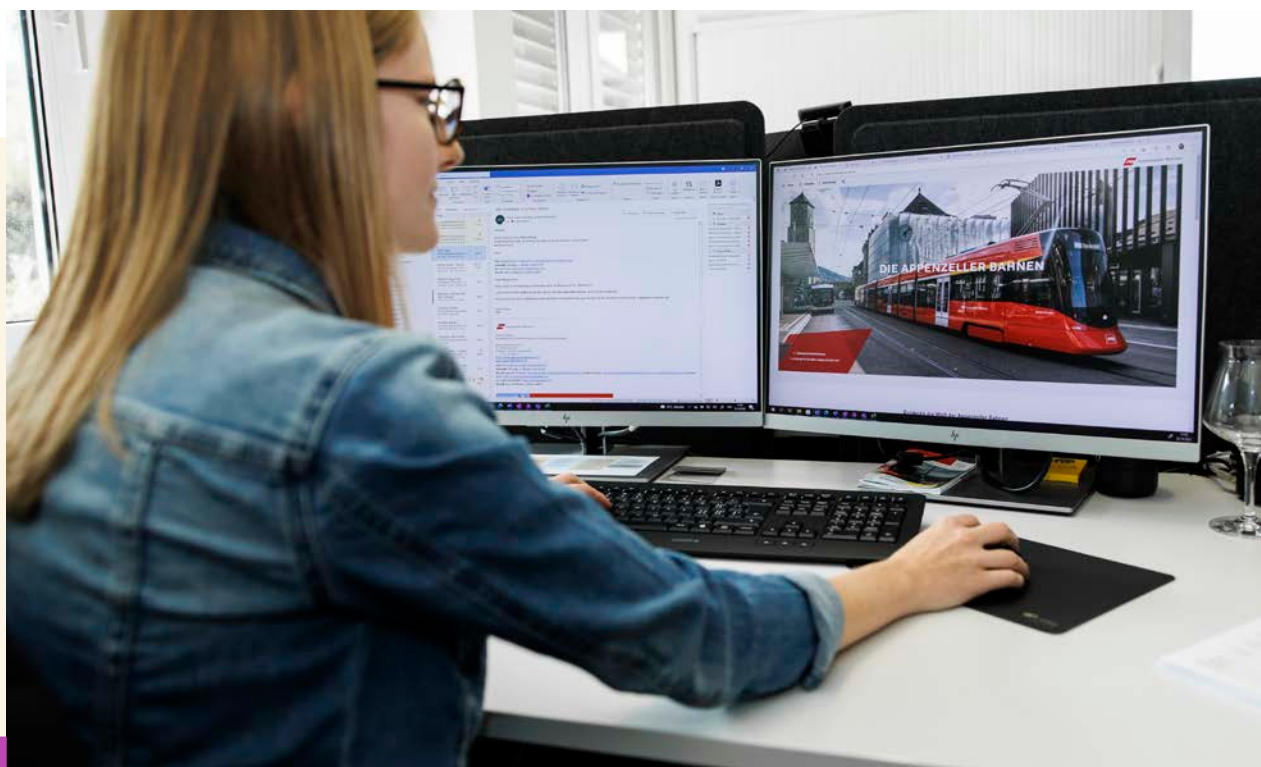


in un albergo a un pranzo al ristorante, fino alla pianificazione di attività ed eventi. I professionisti e le professioniste della ristorazione, dell'albergheria, dell'economia domestica e del turismo si assicurano che gli standard d'igiene e di sicurezza siano rispettati. Può capitare che i clienti abbiano esigenze particolari: alcune persone necessitano di assistenza nell'ambito dell'accessibilità, altre hanno allergie o intolleranze. Per questo motivo, chi lavora in questo settore deve prestare molta attenzione alle richieste speciali.

Che tipo di ambiente di lavoro ci si può attendere?

In questo settore si lavora principalmente in alberghi, ristoranti, mense, ospedali, case anziani o di cura e luoghi di interesse turistico. In tutti questi ambienti l'attenzione è focalizzata sul benessere degli ospiti, dei residenti o dei pazienti, soddisfacendo le loro necessità. Gli orari di lavoro possono essere irregolari e occorre dunque essere flessibili. È importante inoltre avere cura del proprio aspetto e in alcuni luoghi è necessario indossare un'uniforme di lavoro.

Specialista
turistico/a SSS





Cuoco/a AFC

Gli addetti e le addette di cucina aiutano nella preparazione di pietanze, i e le bar-keeper preparano cocktail dietro il bancone, mentre gli impiegati e le impiegate di ristorazione si alternano fra cucina e sala, offrendo consigli sulla scelta di piatti o vini. Nelle mense preparano i buffet e servono le persone.

Alcuni professionisti e professioniste, come gli impiegati e le impiegate del settore alberghiero-economia domestica, si occupano principalmente della pulizia delle camere, di lavare e stirare le lenzuola in alberghi e case di cura e di allestire gli spazi a seconda dell'occasione.

Gli impiegati e le impiegate in comunicazione alberghiera registrano le prenotazioni e forniscono informazioni, i e le concierge accompagnano gli ospiti alla reception, mentre i direttori e le direttrici d'albergo gestiscono la struttura e sono responsabili del suo buon funzionamento.

Coloro che lavorano negli uffici del turismo forniscono informazioni sul patrimonio culturale e promuovono il territorio, mentre altri professionisti e professioniste del turismo pianificano itinerari e organizzano eventi. All'interno dei casinò, i e le croupier servono ai tavoli da gioco e controllano che le regole siano rispettate.

Malgrado ambienti e ambiti di lavoro diversi, in tutte queste professioni:

- si fa parte di un team in cui ognuno ricopre un ruolo diverso
- la flessibilità e la disponibilità sono fondamentali
- si presta particolare attenzione a ogni dettaglio.

Thomas Gregolin, impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC

«Amo parlare in altre lingue con persone che vengono da ogni angolo del mondo. Incontriamo persino personaggi famosi!»



Anastasia Broggi, impiegata di ristorazione AFC

«Trovo che nel mio lavoro ci sia molto spazio per la creatività. Ad esempio nell'apparecchiare i tavoli, oppure quando si preparano i cocktail.»



Settori di attività

Ristorazione

Nel settore della ristorazione ogni profilo professionale svolge attività diverse, all'interno di contesti come ristoranti, bar, mense scolastiche, case anziani e di cura. Alcuni professionisti e professioniste preparano pietanze in cucina e le impiattano con cura, mentre altri servono i clienti in sala, si dedicano alla preparazione di cocktail al bar o all'allestimento di buffet nelle mense. Tutti sono responsabili di garantire elevati standard di igiene e qualità del servizio, prestando particolare attenzione alle esigenze individuali dei clienti, come allergie e intolleranze. Si occupano inoltre di gestire il personale e le finanze.

Esempi:

- Addetto/a di cucina CFP
- Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC
- Responsabile della ristorazione APF
- Capo della ristorazione collettiva EPS
- Barkeeper

Albergheria

Gli specialisti e le specialiste del settore dell'albergheria si occupano dell'accoglienza degli ospiti, della registrazione delle prenotazioni e della gestione complessiva dell'albergo. Pianificano i pernottamenti, gestiscono la cassa, controllano che tutto sia funzionante e pulito. Se ne-

Camil Gaudard,
impiegato di gastronomia standardizzata AFC

«Preparo i piani di lavoro, coordino gli incarichi dei collaboratori e delle collaboratrici e controllo che tutto venga svolto bene.»



cessario forniscono indicazioni pratiche sulla mobilità e sulle attività culturali da svolgere. La disponibilità a soddisfare le richieste della clientela è fondamentale, soprattutto quando si tratta di esigenze legate all'accessibilità.

Esempi:

- Addetto/a del settore alberghiero-economia domestica CFP
- Impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC

- Esercente albergatore/trice APF
- Economista aziendale in economia alberghiera SUP
- Concierge d'albergo

Economia domestica, Facility Management

Nel settore dell'economia domestica, i professionisti e le professioniste puliscono le camere e gli spazi comuni e si prendono cura della biancheria facendo il bucato e stirando le lenzuola. Inoltre, allestiscono



Impiegato/a del settore
alberghiero-economia
domestica AFC

**Impiegato/a di
ristorazione AFC**



le sale in base all'occasione e fanno sentire a proprio agio gli ospiti di alberghi o i residenti di case anziani e luoghi di cura. Gli specialisti e le specialiste in facility management gestiscono le strutture dal punto di vista economico e tecnico, garantendone la sostenibilità. Si occupano della gestione immobiliare, della manutenzione degli edifici e delle installazioni tecniche, nonché dell'organizzazione degli spazi di lavoro e della gestione dei servizi legati alla logistica, alla sicurezza e allo smaltimento dei rifiuti.

Esempi:

- Impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica AFC
- Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF
- Dirigente in facility management e manutenzione EPS
- Responsabile di facility management SSS
- Economista aziendale, Facility Management SUP

Turismo

I professionisti e le professioniste del turismo svolgono una vasta gamma di attività, fra cui la pianificazione di viaggi, l'organizzazione di attività culturali, la promozione del territorio, la divulgazione culturale e l'intrattenimento. Anche l'organizzazione dei trasporti per i turisti rientra in questo settore. Lavorano in agenzie di viaggio o direttamente nella promozione del territorio, informando i turisti sulle opportunità culturali e sulle attività da svolgere, oltre

**Nicole Binkert,
guida turistica / guida accompagnatrice**

«Mi occupo di contattare alberghi, ristoranti, compagnie di autobus e di effettuare le prenotazioni. Mi piace molto questa collaborazione.»



a organizzare visite guidate ed eventi per arricchire l'esperienza turistica.

Esempi:

- Impiegato/a di commercio AFC
- Specialista turistico/a SSS
- Manager del turismo SUP
- Guida al patrimonio culturale
- Organizzatore/trice di eventi

Per descrizioni sintetiche di tutte le formazioni professionali di base e di molte formazioni superiori si rimanda al *catalogo delle professioni* nelle pagine successive.

Catalogo delle professioni

Certificato federale di formazione pratica (CFP)



Addetto/a del settore alberghiero-economia domestica CFP

Lavorano soprattutto in team e contribuiscono al benessere degli ospiti nelle strutture di assistenza sanitaria, in alberghi, in ostelli, ecc. Svolgono lavori nei settori degli alloggi, della lavanderia e della ristorazione, contribuendo a creare un'atmosfera accogliente all'interno della struttura per la quale lavorano.



Addetto/a di cucina CFP

Assistono i cuochi e le cuoche preparando piatti semplici, caldi o freddi, come contorni o dessert. Partecipano alla composizione di menu per gli ospiti di ristoranti e alberghi, ma anche di ospedali o case di cura. Se nelle cucine di piccoli ristoranti sono coinvolti in quasi tutte le attività, negli esercizi pubblici di grandi dimensioni si specializzano di solito in un determinato ambito.



Addetto/a di gastronomia standardizzata CFP

Lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: ristoranti di centri commerciali, aeroporti, mense scolastiche, catene di caffetterie, take away, ecc. Seguendo precise istruzioni, aiutano nella preparazione di piatti e bevande per il consumo sul posto o per l'asporto, presentandoli su un bancone o in vetrine.

Attestato federale di capacità (AFC)



Addetto/a di ristorazione CFP

Lavorano nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi, case anziani o mense. Lavorano principalmente al buffet e al servizio, collaborano nella vendita di pietanze e di bevande, eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Contribuiscono inoltre ad accogliere la clientela e a creare un'atmosfera piacevole e rilassata.



Cuoco/a AFC

Preparano pasti caldi o freddi per gli ospiti di ristoranti, mense, ospedali, case di cura, alberghi, ecc. Ordinano la merce, ne controllano la qualità e la conservano nel rispetto delle norme igieniche. Allestiscono i menu e curano la presentazione dei piatti. Garantiscono un'adeguata coordinazione tra i lavori in cucina e il servizio nel ristorante.



Impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica AFC

Si occupano di accogliere e assistere gli ospiti nelle strutture di assistenza sanitaria, in alberghi, ostelli, ecc. Organizzano, eseguono e supervisionano varie attività nei settori degli alloggi, della lavanderia, della logistica e della ristorazione, con lo scopo di garantire un piacevole soggiorno agli ospiti.



Impiegato/a di commercio AFC, ramo alberghiero-gastronomico-turistico e viaggi

Possono lavorare alla reception di un albergo, dove accolgono la clientela proveniente da tutto il mondo, oppure in segreteria, dove si occupano dell'amministrazione della struttura (liste di clienti, fatture, acquisti, prenotazioni, ecc.). In ambito turistico, consigliano la clientela in materia di viaggi o escursioni. Anche il marketing e la vendita hanno un ruolo importante nel loro lavoro.



Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC

Lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo lo stesso concetto: 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: menu del giorno, buffet di insalate, snack, dessert, ecc.



Impiegato/a di ristorazione AFC

Lavorano in ristoranti, bar, alberghi o in altre strutture di ristorazione collettiva. Assicurano il servizio alla clientela: preparano il tavolo, predispongono il buffet, accolgono i clienti e li servono presentando i menu e i vini che si abbinano ai vari piatti. Si occupano inoltre di presentare il conto e incassare, di sparecchiare i tavoli e di pulire la sala.

Attestato professionale federale (APF)



Impiegato/a in comunicazione alberghiera AFC

Lavorano soprattutto a diretto contatto con la clientela. Accolgono, consigliano, registrano le prenotazioni, assegnano le camere, rispondono alle domande e assistono gli ospiti durante il loro soggiorno. Collaborano nella promozione dell'albergo, gestiscono il lavoro amministrativo, sono responsabili della scorta delle merci e assicurano il coordinamento tra i vari servizi.



Capo cuoco/a APF

Organizzano e supervisionano l'operato di un team di cucina in un albergo, in un ristorante, nella gastronomia commerciale e nella ristorazione collettiva. Sono responsabili della qualità dei cibi proposti e assicurano il buon funzionamento dell'azienda. Conoscono e utilizzano i moderni metodi di cucina e preparano diversi menu con vari ingredienti (biologici, vegetariani, stagionali).



Chef/fe de réception APF

Lavorano in medie e grandi strutture alberghiere, dove si occupano delle prenotazioni, dell'accoglienza della clientela, dei check-in e dei check-out e propongono offerte alberghiere e turistiche. Sono anche responsabili dell'organizzazione di manifestazioni (seminari, banchetti, ecc.), delle misure di marketing, del reclutamento di collaboratori e collaboratrici e della contabilità.



Cuoco/a in dietetica APF

Preparano pasti equilibrati e variati basandosi sulle indicazioni di medici e dietisti. Grazie alle loro conoscenze degli alimenti, sono in grado di combinare l'arte culinaria con speciali tecniche di preparazione e di gestione dei menu. Lavorano nelle cucine di ospedali, cliniche, centri sportivi, scuole o altre istituzioni per persone che necessitano di assistenza particolare.



Esercente albergatore/trice APF

Dirigono piccole o medie aziende del settore alberghiero e della ristorazione. I loro compiti comprendono questioni legate alle finanze, al diritto e all'organizzazione. Elaborano offerte attrattive, fissano i prezzi, adottano misure di marketing, assicurano il controllo della qualità e gestiscono il personale. Sono in contatto costante con la clientela, i partner e le autorità.



Responsabile del settore alberghiero-economia domestica APF

Organizzano e pianificano le attività legate all'economia domestica di un ospedale, di un albergo, di un istituto sociale o di cura, di una mensa, di una casa per studenti, ecc. A seconda delle dimensioni e del tipo di struttura in cui lavorano si assumono la responsabilità di uno o più settori: pulizie, fornitura di alloggio a ospiti e personale, lavaggio e cura della biancheria, ristorazione, ecc.



Responsabile della ristorazione APF

Organizzano e pianificano il lavoro del personale al servizio della clientela nei ristoranti, negli alberghi-ristoranti, negli istituti di cura, ecc. Gestiscono tutti i settori della ristorazione, come sale da pranzo, bar, room service o banchetti e collaborano con i responsabili dei vari dipartimenti (capo cucina, responsabile della logistica, capo ricevimento, ecc.).



Sommelier/ère APF

Consigliano la clientela sulla scelta dei vini in base alle pietanze ordinate, elaborano la carta dei vini, organizzano degustazioni, pianificano le ordinazioni e conservano in modo adeguato le bottiglie. Lavorano nel settore della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura e del commercio dei vini, ma possono anche lavorare in enoteche e negozi di vino.

Esame professionale superiore (EPS) – Selezione



Capo cucina EPS

Lavorano nelle grandi cucine di alberghi, ristoranti, gastronomia, ristorazione collettiva, aziende di catering, ospedali, istituti sociali e di cura. Ricoprono una funzione di superiori gerarchici e si assumono la responsabilità globale delle prestazioni in cucina: pianificazione, direzione, conduzione, comunicazione, informazione e tecniche di cucina.



Capo del settore alberghiero-economia domestica EPS

Dirigono la divisione economia domestica di grandi aziende del settore alberghiero e della gastronomia o di altre strutture (ad esempio istituti sociali e di cura o ospedali). Sviluppano progetti di gestione, eseguono analisi di mercato per rispondere al meglio ai bisogni della clientela, dirigono il personale e si occupano della pianificazione finanziaria e delle questioni legali.



Capo della ristorazione collettiva EPS

Lavorano nelle grandi aziende del settore della ristorazione collettiva, degli ospedali e degli istituti sociali e di cura. Si assumono la responsabilità globale delle prestazioni e si occupano degli acquisti, dell'elaborazione dell'offerta della ristorazione, dell'ottimizzazione dei processi, della preparazione del budget e della comunicazione con clienti, fornitori, autorità, ecc.



Dirigente in facility management e manutenzione EPS

Dirigono l'area operativa della gestione e della manutenzione di edifici, strutture e attrezzature. Si occupano di rendere moderni gli edifici e adottano misure per garantire la sicurezza sul lavoro. Sono in contatto con i servizi esterni e i vari fornitori, coordinano le diverse attività e calcolano i costi. Fanno inoltre da intermediari tra la direzione, il personale e la clientela.

Scuola specializzata superiore (SSS)



Esercente albergatore/trice EPS

Gestiscono aziende del settore alberghiero e della ristorazione: ristorazione individuale, collettiva, d'affari, standardizzata e servizio d'alloggio. Sono imprenditori e imprenditrici indipendenti che generalmente dirigono la loro azienda con fondi propri. Sono in grado di elaborare, sviluppare e adottare delle strategie globali per l'azienda.



Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS

Possiedono conoscenze approfondite nei settori dell'albergheria, della ristorazione, della gestione e della conduzione aziendale. Possono occupare varie funzioni di livello superiore: assistenti o responsabili di dipartimento, membri di direzione o capi, responsabili della ristorazione o dei servizi di alloggio, ecc. Si occupano inoltre delle offerte di prestazioni e della gestione delle finanze.



Responsabile di facility management SSS

Lavorano presso ospedali, istituti sociali, organizzazioni di cure a domicilio, in alberghi, nella ristorazione, presso lavanderie, imprese di pulizia, ecc. Tra le mansioni che svolgono rientrano l'elaborazione del budget, l'organizzazione di eventi, l'acquisto di utensili e biancheria, il controllo del rendimento e la gestione della qualità e della sicurezza.

Professioni universitarie SUP



Specialista turistico/a SSS

Creano, organizzano e commercializzano prodotti nei settori del turismo culturale o sportivo, del benessere e degli affari. Lavorano in agenzie di viaggio, uffici turistici, grandi alberghi, grandi aziende nazionali e internazionali, ecc. Intrattengono relazioni con gli ambienti del turismo, dell'economia e del commercio.



Economista aziendale, Facility Management SUP

Sono responsabili dello sviluppo, della pianificazione e della gestione degli edifici e degli ambienti di lavoro di organizzazioni e aziende. Si occupano di compiti specialistici e gestionali in aree quali la gestione degli immobili, i sistemi di costruzione, la progettazione degli ambienti di lavoro e l'organizzazione di eventi.



Economista aziendale in economia alberghiera SUP

Sono specialisti e specialiste del settore alberghiero e turistico. Gestiscono, organizzano, creano e sviluppano vari servizi destinati all'accoglienza, alla fornitura di alloggi o alla ristorazione per turisti, nonché per persone che partecipano a festival, congressi, viaggi d'affari, ecc. Il loro ruolo varia a seconda della funzione occupata e delle dimensioni della struttura per cui lavorano.

Funzioni Selezione



Manager del turismo SUP

Creano, organizzano e commercializzano prodotti turistici. Elaborano strategie di marketing e ricercano sponsor. Operano nei settori del turismo sportivo o culturale, del benessere e degli affari. Partecipano alla gestione di strutture per vacanze, di hotel o di grandi aziende. Svolgono compiti amministrativi legati all'organizzazione di manifestazioni o di soggiorni.



Barkeeper

Preparano e servono cocktail e altre bevande al bancone del bar di vari tipi di esercizi: bar di alberghi, ristoranti, casinò, cabaret, pub, club privati, ecc. Prendono le ordinazioni della clientela e dei camerieri, incassano le somme dovute e riforniscono il bar. Contribuiscono inoltre a creare un'atmosfera ideale per il locale in cui lavorano.



Conciergerie d'albergo

Accolgono i clienti al loro arrivo nella hall, li guidano verso la reception, si occupano dei loro bagagli e li accompagnano in camera. Il benessere degli ospiti è al centro della loro attività. Forniscono consigli alla clientela e si occupano del contatto con i servizi interni o esterni della struttura alberghiera (reception, garage, medici, agenzie di viaggio, taxi, ristoranti, ecc.).



Croupier

Servono ai tavoli da gioco nei casinò (roulette, black jack, baccarà, ecc.). Gestiscono le partite controllando che le regole siano rispettate e sorvegliano i giocatori e le giocatrici per individuare eventuali imbrogli, raccolgono i gettoni puntati e distribuiscono le vincite. Il loro orario di lavoro è irregolare e spesso fanno turni serali.



Esercente

Organizzano, dirigono e controllano l'insieme delle attività proprie all'esercizio, proponendo alla clientela locale o turistica un ambiente accogliente e ben gestito, come pure un'offerta di ristorazione professionale e di qualità. Si occupano di far rispettare l'ordine e la tranquillità dentro e fuori il locale. L'attività varia a seconda della dimensione della struttura.



Guida al patrimonio culturale

Si occupano di organizzare e di effettuare visite culturali e turistiche. Presentano a vari tipi di gruppi (turisti, scolaresche, aziende, ecc.) le ricchezze del patrimonio di una località o di una regione per quanto riguarda la natura, le attività umane e l'interpretazione del paesaggio. Conoscono alla perfezione il luogo presentato e rispondono, a volte in più lingue, alle domande poste dai visitatori.



Guida turistica/ Guida accompagnatrice

Accompagnano e assistono gruppi di persone durante viaggi ricreativi, culturali o professionali, visite guidate nelle città, escursioni turistiche organizzate da agenzie viaggi o da enti turistici. Sono responsabili dell'organizzazione e dello svolgimento del programma previsto e, se necessario, anche del viaggio e del soggiorno.



Organizzatore/trice di eventi

Progettano, realizzano e organizzano con successo fiere, eventi culturali, musicali, sportivi o politici, nonché manifestazioni aziendali ed esposizioni di vario genere. Organizzano inoltre feste, ad esempio in occasione di compleanni, matrimoni, ecc. Gestiscono l'evento a tutti i livelli, dalla ricerca dei finanziamenti alla promozione dell'evento, tramite locandine e social media.



Traiteur/euse

Preparano piatti caldi o freddi destinati alla vendita da asporto o alla consegna a domicilio. Sono incaricati di occuparsi del catering in occasione di feste o congressi. Elaborano appositi menu, preparano le pietanze e fanno in modo che vengano servite agli ospiti. Le competenze per svolgere questa funzione sono spesso acquisite svolgendo dapprima un tirocinio come cuoco o cuoca.

Per ogni obiettivo la giusta formazione

Certificato federale di formazione pratica (CFP)

Formazione professionale di base (tirocinio) della durata di 2 anni, con titolo riconosciuto a livello federale e destinata a chi ha bisogno di un po' più di tempo per imparare. Formazione pratica in azienda, formazione teorica in una scuola professionale e approfondimento di competenze pratiche di base durante appositi corsi interaziendali. In rari casi è anche possibile frequentare una scuola a tempo pieno.

www.orientamento.ch/cfp

Attestato federale di capacità (AFC)

Formazione professionale di base (tirocinio) della durata di 3 o 4 anni e con titolo riconosciuto a livello federale. Formazione pratica in azienda, formazione teorica in una scuola professionale e approfondimento di competenze pratiche di base durante appositi corsi interaziendali. Per alcune professioni è anche possibile frequentare una scuola a tempo pieno. Accesso alla formazione professionale superiore.

www.orientamento.ch/afc

Maturità professionale, specializzata o liceale

Durante o dopo la formazione AFC è possibile conseguire anche la maturità professionale, che dà accesso alle scuole universitarie professionali (SUP), con o senza esame

di ammissione a seconda dell'indirizzo di studio scelto. La frequenza di una scuola specializzata permette di ottenere dapprima il certificato di scuola specializzata e poi, svolgendo un anno di formazione supplementare, di conseguire anche la maturità specializzata. A seconda dell'indirizzo scelto, quest'ultima dà accesso a determinati curricula di studio presso le scuole specializzate superiori (SSS), le scuole universitarie professionali (SUP) o le alte scuole pedagogiche (ASP).

Chi è in possesso di una maturità liceale può accedere a tutte le scuole universitarie esistenti in Svizzera.

www.orientamento.ch/maturita

Esame di professione con attestato professionale federale (APF)

Prima tappa di specializzazione a livello di formazione professionale superiore. L'ottenimento dell'APF permette di assumere maggiori responsabilità e funzioni di coordinamento. Per accedere all'esame occorrono di regola un AFC e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/esamiprofessionali

Esame professionale superiore (EPS) con diploma federale

Specializzazione avanzata a livello di formazione professionale superiore. L'ottenimento del diploma federale abilita all'assunzione di funzioni dirigenziali e alla conduzione di un'azienda. Per accedere all'esame occorrono di regola un APF e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/esamiprofessionali

Scuole specializzate superiori (SSS)

Formazioni della durata di 2 (tempo pieno) o 3 anni (tempo parziale) che portano all'ottenimento di un diploma SSS e abilitano all'esercizio di funzioni altamente specializzate o dirigenziali. Per accedervi occorrono di regola un AFC e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/sss

Scuole universitarie professionali (SUP)

Formazioni universitarie orientate piuttosto all'applicazione pratica delle conoscenze e che portano al conseguimento di titoli di bachelor e di master. Condizioni di ammissione: maturità professionale, maturità specializzata o maturità liceale. Complementi di formazione o esami di ammissione necessari a seconda dell'indirizzo di studio scelto.

www.orientamento.ch/sup

Università (UNI) e Politecnici federali (POLI)

Formazioni universitarie orientate piuttosto alla teoria e alla ricerca scientifica e che portano al conseguimento di titoli di bachelor e di master. Per accedervi occorre di regola una maturità liceale.

www.orientamento.ch/uni

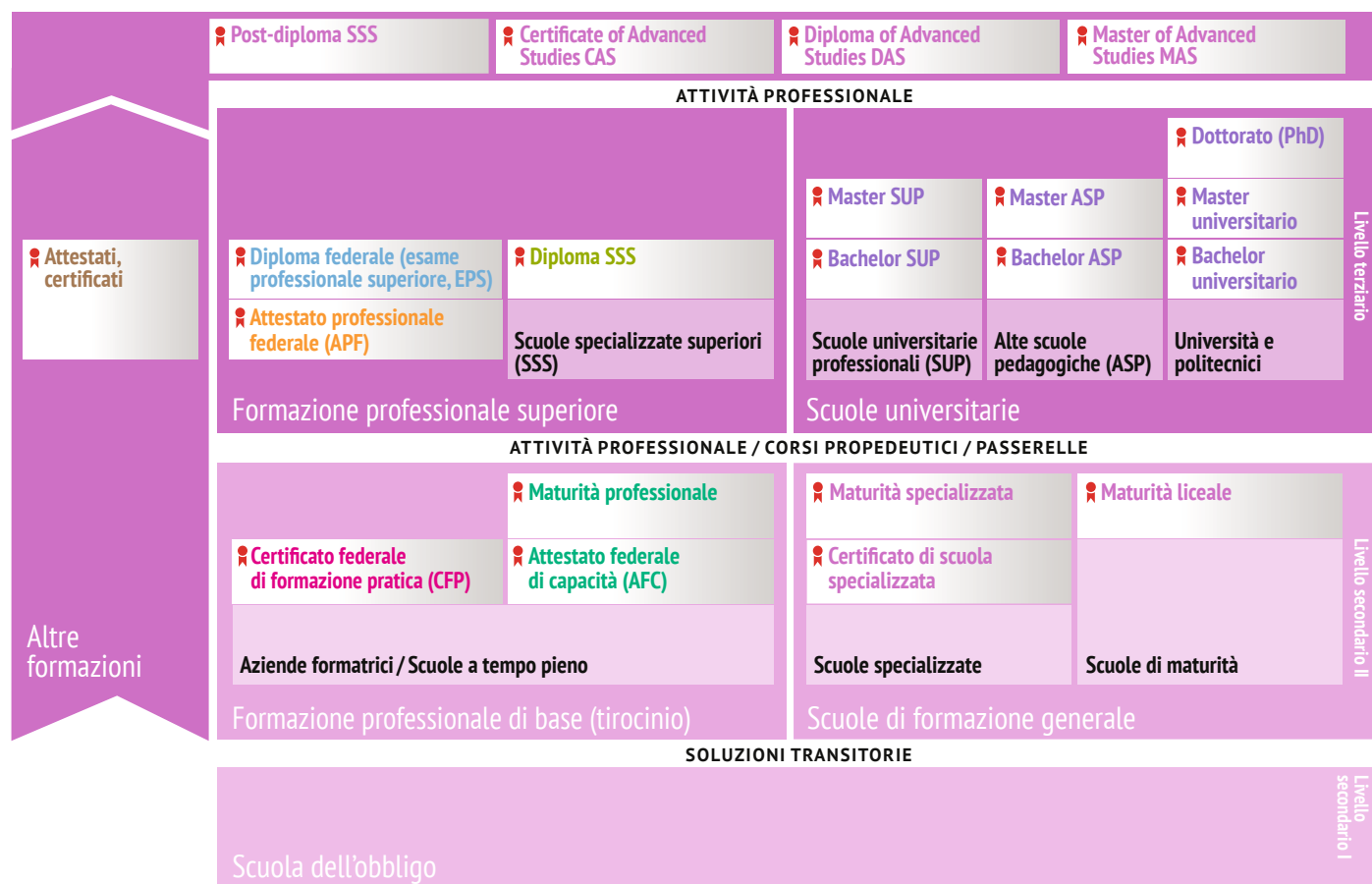
Esame complementare passerella

Anche per chi è in possesso di una maturità professionale o specializzata esiste comunque la possibilità di accedere a un'università o a un politecnico federale. Per farlo, occorre superare il cosiddetto esame complementare passerella.

www.orientamento.ch/passerella



Il sistema formativo svizzero



Diversi percorsi portano al traguardo

Tutti questi livelli di formazione non vanno necessariamente assolti in rigida successione. Esistono infatti diverse possibilità di passare da un livello all'altro. Si veda in proposito lo schema interattivo del sistema formativo svizzero:



Schema interattivo
www.orientamento.ch/schema



Maggiori informazioni

Avete ancora delle domande? Ecco alcune possibilità per trovare delle risposte:

Pieghevoli e opuscoli

Immagini, ritratti e informazioni dettagliate sulle singole professioni o sulle possibilità di carriera nei vari settori: i media stampati del CSFO offrono questo e altro. Sono disponibili presso gli uffici cantonali dell'orientamento scolastico e professionale o possono essere ordinati all'indirizzo shop.csfo.ch.

orientamento.ch

Il portale ufficiale svizzero d'informazione dell'orientamento professionale, universitario e di carriera fornisce ulteriori dettagli:



www.orientamento.ch/scelta

Le diverse fasi della scelta professionale

www.orientamento.ch/esplorare

Scoprire le professioni grazie alle immagini



www.orientamento.ch/ricerca-professioni

Cercare singole professioni

www.orientamento.ch/video

Video informativi sulle professioni



Consulenza

Gli uffici cantonali dell'orientamento scolastico e professionale offrono la possibilità d'informarsi sulle professioni, sulle formazioni e sul mondo del lavoro e di esplorare i propri interessi attraverso consulenze informative con documentaliste e documentalisti o mediante colloqui individuali con orientatrici e orientatori. Per gli indirizzi e i siti internet dei vari uffici si veda: www.orientamento.ch/uffici.

Eventi informativi e stage di orientamento

Oltre ai consigli di orientatori, documentalisti, docenti e genitori, altre esperienze possono risultare molto utili per individuare la professione più adatta. Le seguenti pagine presentano le diverse possibilità che esistono per toccare con mano il mondo del lavoro:

www.orientamento.ch/eventi

www.orientamento.ch/stage



IMPRESSUM

1ª edizione 2024

© 2024 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

ISBN 978-3-03753-355-0

Editore: Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO

CSFO Edizioni, www.csfo.ch, info@csfo.ch

Il CSFO è un'istituzione specializzata dei Cantoni (CDPE) ed è sostenuto dalla Confederazione (SEFRI).

Ricerca e redazione: Nadja Bruno, Roger Bieri, Corinne Vuitel, CSFO

Direzione del progetto: Corinne Vuitel, CSFO

Revisione testi: Alessandra Truaisch, Medea Trisconi, UOSP; Sara Artaria, CSFO

Foto: Viola Barberis; Romina Berri; Dominic Büttner; Maurice Grünig; Dominique Meienberg; Frederic Meyer; Francesca Palazzi; Thierry Parel; Thierry Porchet; Alessandra Rime; Dieter Seeger; Fabian Stamm; www.shutterstock.com/Belish

Concetto grafico: Andrea Lüthi, CSFO

Realizzazione e stampa: Cavelti SA, Gossau

Diffusione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen,
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° articolo: LB3-5011

Il quaderno è disponibile anche in tedesco e francese.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte.
Prodotto con il sostegno della SEFRI.