

# Capocuoco/a APF

## sbudellare, lardellare, friggere, brasare, impanare, cuocere, gratinare

Che si tratti di un ristorante, di un albergo, di un'azienda di catering, o della ristorazione veloce, ospedaliera o dell'enogastronomia, gli ospiti pagano per avere un pasto buono che sia servito senza che debbano aspettare per troppo tempo. Questo è possibile solo grazie alla gestione e all'organizzazione prudente dei capocuochi e delle capocuochi.

Lavorano in ristoranti o alberghi. In qualità di supervisori di una squadra di cucina, gli chef sono responsabili della preparazione di menu gustosi e attraenti, preparati con delicatezza utilizzando metodi di cottura moderni

e in linea con le ultime scoperte nutrizionali. Pianificano questi menu e piatti in anticipo e li coordinano in base alla stagione e alla struttura di ristorazione in cui lavorano. Naturalmente, controllano sempre il rispetto delle norme igieniche, dalla conservazione degli alimenti alla loro preparazione. Gestiscono le scorte al computer.

I compiti dei capocuochi e delle capocuochi comprendono anche il marketing, i calcoli e l'organizzazione. Coordinano i vari compiti tra la cucina, il servizio e le pulizie.



### Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il capocuoco possa migliorare il flusso di lavoro dalla cucina ai tavoli degli ospiti di un ristorante d'albergo, deve pianificare un migliore utilizzo del personale di cucina e di servizio.
- ▶ Affinché il servizio sia regolare durante il pranzo e la sera, quando la cucina è particolarmente impegnata, il capocuoco supervisiona la preparazione del menu.
- ▶ Affinché il supporto del cuoco del ristorante e del personale di servizio funzioni sempre, la capocuoca istruisce gli apprendisti in modo che possano aiutare attivamente, soprattutto nei momenti di punta.

### Fatti

#### Ammissione

Prima dell'esame:  
a) completato l'apprendistato come cuoco/a AFC e 3 anni di esperienza pratica, nonché  
b) aver completato il corso di formazione professionale e  
c) i certificati di fine modulo (o certificati equiparati).

La commissione d'esame decide sull'equivalenza di altri corsi di formazione.

**Formazione** Circa un anno di corsi preparatori paralleli alla formazione. In Ticino, i corsi di preparazione agli esami federali vengono organizzati a Bellinzona dalla Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), in collaborazione con Hotel & Gastro formazione.

Nota: I costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

**Gli aspetti positivi** I capocuochi e le capocuochi non sono legati a un luogo specifico, soprattutto se parla-

no due o tre lingue straniere. Si può lavorare su una nave da crociera come in un ristorante di montagna. Inoltre, è un compito divertente e creativo progettare gli ingredienti, le bevande e i piatti di un'attività di ristorazione.

**Gli aspetti negativi** Il lavoro richiede un alto livello di resilienza, impegno e disponibilità a lavorare in orari irregolari. Nei momenti di punta, la situazione può diventare frenetica, ma con una buona organizzazione è possibile superarla.

**Buono a sapersi** I capocuochi e le capocuochi conoscono bene i desideri della clientela e hanno un'elevata disponibilità al servizio. Tutto è orientato al benessere dei loro ospiti e viene riconosciuto più volte. Il successo di un'attività di ristorazione dipende in larga misura dall'estro, dall'inventiva e dal talento organizzativo di questi professionisti.

### Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
capacità di comunicare, capacità di imporsi	[Bar chart showing high importance]		
consapevolezza in materia di igiene	[Bar chart showing high importance]		
creatività	[Bar chart showing moderate importance]		
disponibilità a lavorare in orari irregolari	[Bar chart showing moderate importance]		
interesse per la cucina, interesse per le questioni sanitarie	[Bar chart showing high importance]		
metodo di lavoro speditivo	[Bar chart showing moderate importance]		
nessuna allergia	[Bar chart showing moderate importance]		
qualità di leadership	[Bar chart showing high importance]		
resilienza, costituzione robusta	[Bar chart showing high importance]		
senso dell'ordine e della pulizia	[Bar chart showing moderate importance]		

### Percorsi di carriera

Bachelor of Science (SUP) in International Hospitality Management
Albergatore/trice-ristoratore/trice SSS (diploma federale)
Capo/a cuoco/a EPS, capo/a di produzione EPS, responsabile della ristorazione collettiva EPS, esercente di ristorante EPS (diploma federale)
Capocuoco/a APF
Cuoco/a AFC con esperienza pratica (vedi ammissione)