

Esercente albergatore/trice APF

organizzare, comunicare, calcolare, istruire, acquistare

È possibile gestire un ristorante o un piccolo hotel in qualsiasi parte del mondo, purché si abbiano le necessarie competenze in materia di ristorazione, gestione e affari.

Gli esercenti albergatori e le esercenti alberghiere conoscono queste regole dell'arte, anche quando si tratta di gestire mense, caffetterie o filiali di catering di grandi aziende. In questo caso attuano principalmente il concetto operativo. In linea con le specifiche, si occupano dell'offerta di bevande e menu, che adattano alle stagioni e alle tendenze alimentari.

Comunicano con i fornitori e le autorità, organizzano l'acquisto di merci, lo stoccaggio degli alimenti e la loro fornitura. Incorporano i feedback degli ospiti nello sviluppo dell'attività, ad esempio per quanto riguarda i prezzi di vendita o le misure pubblicitarie e di comunicazione.

Per garantire che le operazioni si svolgano senza intoppi, si occupano anche dell'impiego del personale, della promozione dei dipendenti, delle assicurazioni sociali, della contabilità e dei libri contabili.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché un ristorante possa generare vendite costanti, l'esercente albergatore monitora la produttività e modifica il piano del menu, i processi di lavoro o, se necessario, l'impiego del personale.
- ▶ Affinché la filiale di una grande azienda di catering sia riconoscibile a prima vista come tale, l'esercente albergatrice si assicura che il concetto operativo sia implementato sotto ogni aspetto.
- ▶ Affinché agli ospiti venga servito un menu caldo nelle stagioni più fredde, l'esercente albergatore adatta il menu e aggiunge anche vin brulé e nuovi tè al menu.
- ▶ Affinché nella sala da pranzo dell'hotel tutto fili liscio nei momenti di punta, l'esercente albergatrice pianifica con precisione l'assegnazione del personale e migliora la preparazione dei menu giornalieri.

Fatti

Accesso

Prima dell'esame:
a) Attestato federale di capacità (AFC), altro titolo di studio di livello secondario II o titolo equivalente e
b) almeno 2 anni di esperienza professionale nel settore dell'ospitalità in una posizione manageriale e
c) completamento dei moduli di base e avanzati.

Formazione Un anno di corsi in blocchi di 1-3 giorni e paralleli all'attività lavorativa, più 100 ore di autoapprendimento e riflessione.

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

Gli aspetti positivi È una bella sensazione vedere un ristorante o un piccolo hotel pieno di ospiti soddisfatti e con un buon fatturato. Se questo è il caso, potete darvi una bella pacca sulla spalla come esercente albergatore o alberghiera. Per raggiungere questo obiettivo è necessario tenere sotto controllo una serie di aspetti.

Gli aspetti negativi Un'attività di catering non può sempre funzionare come un orologio. A volte capita che per un po' di tempo gli ospiti diminuiscano e non si riesca a capirne subito il motivo. Seguire, implementare e promuovere le tendenze alimentari è solo una parte di ciò che serve per attirare un numero sufficiente di clienti.

Buono a sapersi Sebbene gli esercenti albergatori e le esercenti alberghiere gestiscano un'attività di catering, ciò non significa che possano limitarsi a implementare idee di menu e bevande a loro piacimento. Devono anche osservare e monitorare le norme igieniche, conoscere le leggi sulla ristorazione e sentirsi sicuri nella gestione aziendale, nel marketing, nella contabilità e nei rapporti con le autorità. Per tutti coloro che hanno ancora delle ambizioni ci sono diversi corsi di formazione e perfezionamento.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
abilità commerciale, capacità numeriche	██████████	██████████	
capacità decisionale, orientamento alla soluzione	██████████		
capacità di comunicare, orientamento al cliente	██████████	██████████	██████████
conoscenza delle lingue straniere	██████████	██████████	
disponibilità a lavorare in orari irregolari	██████████		
flessibilità, creatività	██████████	██████████	
interesse per la gastronomia e l'industria alberghiera	██████████	██████████	██████████
qualità di leadership	██████████	██████████	██████████
resilienza	██████████	██████████	
talento organizzativo	██████████	██████████	██████████

Percorsi di carriera

↑	Imprenditore/trice con ristorante o hotel di proprietà
↑	Bachelor of Science (SUP) in International Hospitality Management
↑	Esercente albergatore/trice EPS (diploma federale)
↑	Esercente albergatore/trice APF
↑	Attestato federale di capacità (AFC) oppure altro titolo di studio di livello secondario II (vedi ammissione)