

Nuovi opuscoli informativi sulle professioni alberghiere e della ristorazione

Quattro nuovi pieghevoli, nel formato A4, 8 pagine, che illustrano, tramite testi descrittivi, interviste e numerose fotografie a colori, altrettanti profili professionali del settore alberghiero e della ristorazione, con un riferimento alle formazioni professionali di base triennali e anche a quelle biennali di addetto e addetta.

I pieghevoli sono realizzati dal nuovo CSFO (Centro svizzero di servizio Formazione professionale / Orientamento professionale, universitario e di carriera) con *hôtelleriesuisse* e *gastrosuisse* e in collaborazione con il nostro Servizio documentazione dell'Ufficio dell'orientamento di Bellinzona, per la versione in lingua italiana.

I documenti sono disponibili presso il Servizio documentazione UOSP di Bellinzona

e-mail: decs-uosp.infodoc@ti.ch

Impiegato/a d'albergo e Addetto/a d'albergo

Impiegati e addetti d'albergo fanno in modo che il nostro soggiorno in albergo sia piacevole e confortevole. Giornalmente puliscono le camere, lavano e stirano la biancheria, si occupano dell'economato, del buffet della colazione ecc. Per esercitare questa professione bisogna avere piacere per i lavori domestici, possedere il senso dell'organizzazione, amare l'ordine e l'igiene; è anche importante sapere lavorare in squadra, possedere una buona condizione fisica ed essere disponibili ad orari di lavoro irregolari.

Le varie interviste, le fotografie e i testi descrittivi vi faranno conoscere meglio questa professione.



Impiegato/a di commercio, ramo alberghiero, gastronomico e turistico (segretaria/o d'albergo)

Alla ricezione si incontrano spesso gli impiegati di commercio del ramo alberghiero, gastronomico e turistico. Più spesso, però, questi professionisti lavorano nel back-office, dove gestiscono tutti i processi amministrativi dell'albergo. Stilano gli elenchi degli ospiti, emettono le fatture, si occupano degli acquisti, organizzano, calcolano e contabilizzano. Le operazioni svolte dagli impiegati di commercio negli uffici turistici sono simili, sebbene prevedano maggiori attività di consulenza e marketing/vendita. La formazione si può svolgere a livello di tirocinio professionale di base o frequentando una scuola di segretariato d'albergo.

Una professione da scoprire tramite la lettura del breve opuscolo informativo.



Cuoco/a e Addetto/a di cucina

I cuochi e gli addetti di cucina si sanno muovere nel mondo dell'alimentazione. Lessano, scottano, rosolano, grigliano, preparano minestre, pesce, dessert e tutto il resto; mondano, affettano e tritano. Durante i pasti spesso il lavoro si fa frenetico. Una buona programmazione del lavoro aiuta i professionisti a mantenere il controllo della situazione.

Per svolgere con piacere questa professione oltre al gusto per la cucina bisogna possedere una buona abilità manuale, senso dell'ordine e della pulizia, gusto e olfatto ben affinati, possedere una buona condizione fisica ed essere disponibili ad orari di lavoro irregolari.

Nel breve opuscolo alcuni professionisti e apprendisti ci parlano della loro professione, delle loro attività quotidiane, delle loro passioni ed esperienze.



Impiegato/a di ristorazione e Addetto/a di ristorazione

Un buon pranzo, un'ottima cena: oltre alla cucina conta molto anche il servizio degli impiegati e degli addetti di ristorazione.

Sono loro che, anche sotto stress, ricevono cordialmente gli ospiti e li servono e sono a loro disposizione con premura e cordialità per la durata del pranzo o della cena. Sono loro a fornire informazioni su pietanze e bevande e a leggere quasi nel pensiero i desideri degli ospiti.

Nell'opuscolo tramite interviste a professionisti e apprendisti si potranno scoprire i vari aspetti della professione.



I documenti sono disponibili presso il Servizio documentazione UOSP di Bellinzona

per le necessità regionali, all'indirizzo:

Servizio documentazione UOSP

Stabile Torretta, Viale Stefano Franscini 32

6500 Bellinzona

Tel. 091 814 63 51 / Fax 814 63 59

e-mail: decs-uosp.infodoc@ti.ch

Sono altrimenti ottenibili (a Fr. 4.-- l'esemplare o a Fr. 100.- il plico di 50 esemplari).al

CSFO Centro svizzero di servizio Formazione professionale /

Orientamento professionale, universitario e di carriera

Vendita/Servizio clienti

Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf

Tel. 0848 999 001 (D), 0848 999 002 (F)

Fax 044 801 18 00

E-Mail distribuzione@csfo.ch

www.svb-asosp.ch/medienshop