

Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale - Weggis

Responsabile della ristorazione con attestato professionale federale - Una carriera professionale con un futuro

Le vostre competenze principali comprendono la consulenza e la guida degli ospiti, nonché la vendita e la somministrazione di cibi e bevande. Oltre a questi compiti di responsabilità, dovrete anche comprendere le esigenze attuali dei vostri clienti e contribuire a sviluppare l'offerta complessiva di cibi e bevande nell'ambito del concetto di gastronomia.

Creando un'atmosfera piacevole in sala e al tavolo, farete sentire i vostri clienti a casa. Non avete problemi a presentare i piatti ai clienti e a comunicare con loro in modo orientato alla vendita.

Come parte del team, assumete il ruolo di chef e guidate la vostra squadra secondo i moderni principi di gestione.

In poche parole, siete il volto di fronte e il cuore del servizio al cliente.

Quali sono i prerequisiti da soddisfare?

- Per garantire il possesso dei requisiti per gli esami finali al termine della formazione, saremo lieti di esaminare in anticipo la vostra ammissione, senza alcun obbligo da parte vostra. Per l'ammissione agli esami federali sono necessarie le seguenti condizioni:
- Certificato professionale (CFC) di agente di ristorazione o certificato equivalente
- Almeno 3 anni di esperienza professionale
- Certificato di formatore
- Superamento degli esami modulari

Dati e costi

Troverete tutte le informazioni importanti su date e costi sul nostro sito web:

- [Date dei corsi e degli esami](#)
- [Prezzo e finanziamento](#)

Durante i giorni di corso in loco, viene applicato un pacchetto pasti obbligatorio per ogni giorno di corso. Se avete bisogno di pernottare a Weggis durante i corsi di presenza, vi raccomandiamo di scegliere la soluzione di pernottamento per i nostri partecipanti ai corsi.

Programma di formazione

L'insegnamento si svolge presso il centro di formazione professionale di Weggis in 6 corsi a blocchi di 5 giorni ciascuno. Godetevi un ambiente di apprendimento piacevole. Il nostro centro di formazione professionale è immerso nell'idilliaco ambiente naturale di Weggis. I partecipanti ai nostri corsi godono di una vista incomparabile sul Lago dei Quattro Cantoni e di una magnifica vista sulle montagne.

Il corso

- Giornata d'impulso in loco: conoscenza reciproca e informazioni
- Corso a blocchi presso Weggis: 6 blocchi di 5 giorni ciascuno
- Esami modulari dopo il blocco 3 e dopo il blocco 6 del corso
- Preparazione intensiva all'esame finale

A chi è rivolto questo corso?

Siete motivati ad acquisire competenze professionali complete nei settori dell'accoglienza, della consulenza, della vendita, delle bevande e della ristorazione, nonché delle tecniche di servizio, e a diventare professionisti di fronte ai clienti. Siete desiderosi di contribuire attivamente alla formazione e allo sviluppo del team nel vostro ruolo di manager e vi impegnate ad aiutare i giovani professionisti e a sostenerli durante la loro formazione.

Sessioni informative online

Avete bisogno di maggiori informazioni sulla formazione o sull'esame federale? Venite a trovarci in una delle nostre sessioni informative online non vincolanti. Potete trovare le date direttamente su www.hotelgastro.ch

Volete saperne di più?

Durante la preparazione dell'esame, è possibile seguire un corso pratico di preparazione. Consultate le offerte della [società professionale](#) su questo argomento.

State pensando di fare il passo successivo nella vostra carriera? Che ne dite di un diploma federale in gestione della ristorazione? Saremo lieti di ascoltarvi!