

Capa / Capo della ristorazione con diploma Federale - Weggis

Capa / Capo della ristorazione – Una carriera professionale con un futuro

In qualità di Capa / Capo della ristorazione, è in grado di gestire in modo indipendente, mirato ed economicamente ottimale tutti i compiti e i lavori nel settore delle vendite e dei servizi, nonché nel back office. Definisce l'offerta complessiva di cibi e bevande nell'ambito del concetto di ristorazione in base alle attuali esigenze degli ospiti.

Hai la competenza per assumere impegnativi e complessi compiti di pianificazione, gestione, controllo, specializzazione, comunicazione e informazione nel campo del servizio, della vendita e della ristorazione.

Prepara il budget e prepara gli investimenti nel settore della ristorazione. Il calcolo degli indicatori nell'ambito dell'intera ristorazione, nonché l'analisi della redditività e la definizione delle misure necessarie, fanno parte dei suoi compiti. Inoltre, è in grado di partecipare e prendere decisioni imprenditoriali nella direzione aziendale.

In breve: si assume attività di gestione impegnative ed è pronto a ricoprire una posizione di alto livello dirigenziale.

Quali sono i prerequisiti da soddisfare?

Al fine di garantire il possesso dei requisiti per l'esame finale al termine della formazione continua, saremo lieti di verificare in anticipo e senza impegno la vostra ammissione. Per l'ammissione all'esame federale sono necessari i seguenti requisiti

- Attestato professionale federale di responsabile di settore ristorazione o titolo equivalente
- Almeno 3 anni di esperienza professionale come responsabile di settore ristorazione in una funzione dirigenziale o di quadro dopo aver superato l'esame professionale
- Esami di modulo superati con successo

Dati e costi

Tutte le informazioni importanti su date e costi sono disponibili sul nostro sito web:

- [Date dei corsi e degli esami](#)
- [Prezzi e partecipazione finanziaria](#)

Durante i giorni di corso in loco è previsto un forfait pasti obbligatorio per ogni giorno di corso. Se dovesse pernottare a Weggis durante i corsi in presenza, le consigliamo i pacchetti pernottamento per i nostri partecipanti ai corsi.

Programma di formazione

Le lezioni si svolgono presso il centro di formazione professionale di Weggis in 8 corsi a blocchi di 5 giorni di lezione ciascuno. Approfittate del piacevole ambiente di apprendimento. Il nostro centro di formazione professionale è immerso nell'idilliaco ambiente naturale di Weggis. I nostri partecipanti ai corsi sono viziati da una vista incomparabile sul Lago dei Quattro Cantoni e da una meravigliosa vista sulle montagne. Il programma del corso è il seguente:

- Giornata d'impulso in loco: conoscenza reciproca e informazione
- Lezioni a blocchi a Weggis: 8 blocchi di corsi (A - H) di 5 giorni di lezione ciascuno
- Esami di modulo dopo il blocco di corso D e dopo il blocco di corso H
- Preparazione intensiva all'esame finale

A chi è rivolto questo corso?

Ti diverti ad analizzare, valutare e ottimizzare le organizzazioni di vendita e i processi di lavoro nei servizi e nei settori specialistici. Sei motivato ad acquisire conoscenze specialistiche ampie e approfondite e sei pronto ad assumerti compiti di pianificazione e gestione impegnativi e complessi.

Sessioni informative online

Avete bisogno di ulteriori informazioni sul corso o sull'esame federale? Venite a trovarci ai nostri eventi informativi online non vincolanti. Potete trovare le date direttamente sul sito www.hotel-gastro.ch.

Avete altre domande?

Saremo lieti di consigliarvi e saremo lieti di sentirvi!