



Il soufflé è un piatto delicato a base di uova che può essere servito sia in versione dolce, sia in versione salata e arricchito con svariati ingredienti. Ciò dimostra che i metodi di preparazione e di elaborazione degli alimenti possono essere molteplici e i cuochi e gli addetti di cucina li conoscono a fondo. Essi infatti sono in grado di cuocere al vapore, stufare, gratinare, rosolare o affogare tutti i tipi di pietanze: dalle verdure alla carne, dalle zuppe alle salse fino ai dessert. Che si tratti di piatti freddi o caldi, questi professionisti si impegnano a offrire una preparazione raffinata, creativa e gustosa. A tale scopo è necessaria un'organizzazione impeccabile, in cui i compiti sono distribuiti chiaramente. Il capo cucina definisce il menu ed è responsabile dell'esecuzione. Il capocuoco dirige i lavori ai fornelli e assegna i compiti ai cuochi e agli addetti di cucina, che li svolgono in maniera rapida e precisa. Durante l'orario dei pasti l'atmosfera in cucina può diventare piuttosto frenetica. I clienti si aspettano che le loro ordinazioni siano servite in tempi brevi e che i piatti siano impeccabili dal punto di vista qualitativo. La collaborazione con il servizio deve perciò funzionare alla perfezione.



CUOCO / CUOCA

AFC

ADDETTO / ADDETTA DI CUCINA

CFP

«Non si smette mai di imparare»

Thibaut Quentin, 18 anni

Al 3° anno di formazione come cuoco AFC

Ritratto

Thibaut Quentin sta svolgendo il tirocinio presso uno dei ristoranti più rinomati della Svizzera, che vanta ben 19 punti Gault&Millau e 2 stelle Michelin.

Con la passione della cucina fin da piccolo, Thibaut Quentin ha sempre sognato di diventare cuoco. «Mio padre è ristoratore e titolare di un ristorante italiano. È l'ambiente dove sono cresciuto. Desidero fare questo mestiere sin da quando ero piccolo e ne conosco anche le difficoltà.» Essendo attratto dal lavoro minuzioso nella ricerca dei sapori e dalla preparazione dei piatti, la formazione in un ristorante gastronomico per lui è stata una scelta ovvia. «Ho la fortuna di beneficiare della grande esperienza dello chef e degli altri collaboratori, di essere sostenuto dal mio maestro di tirocinio e di poter lavorare con prodotti di altissima qualità.»

Il ristorante e la brasserie adiacente contano un centinaio di coperti. Dietro le quinte una brigata di venti persone è operativa ai fornelli. «In cucina i ruoli sono chiari. Ognuno lavora a una postazione precisa: cucina fredda, contorni, salse, carne, ecc.», spiega l'apprendista cuoco. «Durante il primo anno ho lavorato alla postazione di cucina fredda, dove si preparano le insalate e le entrate, si taglia la carne, ecc. Il secondo anno sono passato alla cucina calda e gradualmente ho potuto occuparmi di cose più delicate. Il mio obiettivo è riuscire a riprodurre quello che mi mostrano. Imparo qualcosa di nuovo tutti i giorni.»

La mise en place è una tappa fondamentale

La giornata di Thibaut comincia alle 8.00. La mattina è dedicata alla mise en place, ossia ai lavori di cucina che possono essere svolti in anticipo. Affiancato dal suo maestro di tirocinio, il giovane apprendista al momento è assegnato alla postazione di addetto al pesce. «Stamattina ad esempio ho sfilettato dei pesci San Pietro, ho tolto la pelle, li ho puliti e messi



da parte, pronti per la cottura. Inoltre ho preparato delle capesante, ho aperto le conchiglie, ho lavato e messo a mollo le noci per poi tagliarle con un copapasta affinché avessero tutte la stessa forma e infine le ho riposte in frigorifero. In seguito ho preparato otto salse diverse che accompagneranno piatti di carne, pesce e pollame.»



Negli orari di punta

«Quando arrivano le ordinazioni, il sous-chef annuncia i piatti e organizza il servizio. A quel punto iniziamo a preparare le pietanze. Innanzitutto vengono serviti gli amuse-bouche. Poi giungono le ordinazioni degli antipasti e dei piatti principali. I responsabili della carne e del pesce si coordinano affinché i piatti siano pronti allo stesso momento. Lo spirito di gruppo è molto importante. È necessario prestare attenzione a tutto ciò che accade intorno a sé.»

Una volta serviti gli ultimi piatti segue la pausa pomeridiana, poi si riprende alle 17.00 e si finisce alle 22.30. Non è semplice abituarsi agli orari. «Quando i miei amici sono liberi io lavoro. Ho il pomeriggio libero ma lavoro la sera, durante il weekend e i giorni festivi. Questi ritmi di lavoro portano a isolarsi un po'.»

Dopo il tirocinio, che terminerà quest'estate, Thibaut sta valutando di partire per un periodo di lavoro all'estero, magari in Asia o in Australia. «Le tecniche e i modi di preparazione dei prodotti variano a seconda dei paesi. Che cosa mi piace particolarmente di questa professione? Non ci saranno mai due chef con la stessa ricetta. Non si smette mai di imparare. È un campo inesauribile.»

Una vita dedicata alla cucina

Julia Scheuber, 21 anni

Cuoca AFC

Ritratto

La capacità di imporsi di Julia Scheuber è emersa già durante la ricerca del posto di tirocinio. La ventunenne cucina con passione ed entusiasmo per clienti con esigenze elevate e si dedica con impegno alla sua carriera.

Julia Scheuber ha svolto uno stage di cuoca nel miglior ristorante della regione ed è stata subito entusiasta. «Lo chef non voleva più formare apprendisti ma io non ho desistito. Ho fatto tre stage da lui, dopodiché mi ha assunto.» La giovane ha imparato a cucinare per clienti esigenti facendo la gavetta.

Imparare dai grandi chef

La cucina con ingredienti naturali tipica della Scandinavia è l'ultima moda in ambito gastronomico. Molti grandi chef provengono proprio dal profondo Nord. Dopo il tirocinio, Julia ha quindi svolto due stage, a Oslo ed Helsinki. «Ero molto curiosa e avevo voglia di imparare», racconta la cuoca.

Oggi Julia è impiegata presso un ristorante di alto livello come addetta ai contorni: verdure, salse, purè, zuppe nonché patate, pasta, riso, ecc. «In cucina siamo in sei: il capo cucina, tre cuochi diplomati, una persona in formazione e un collaboratore che si occupa di lavare i piatti.»

Lavorare con concentrazione e non dimenticare nulla

Il mattino Julia controlla gli alimenti recapitati. Capita, soprattutto con la verdura, che i prodotti non soddisfino gli standard di qualità e debbano essere rifiutati.

In seguito la cuoca pulisce e pela la verdura, per poi tagliarla a dadini o a strisce. Lavora con grande concentrazione. «In cucina il pericolo di infortuni è alto. In un attimo si rischia di tagliarsi o di bruciarsi un dito.» Più tardi le verdure vengono fatte sbollentare in acqua salata e disposte nei cassetti del frigorifero. Durante il servizio Julia prende le porzioni



Con l'impegno si fa strada

Interpellata sugli orari di lavoro, la giovane cuoca sorride. «Lavoro dal martedì al sabato dalle 9.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 23.00, incluse le pause. Ma bisogna mostrarsi flessibili. A Natale e a Capodanno siamo molto impegnati. Di conseguenza in gennaio ho più tempo libero.» Gli orari di lavoro variano a seconda dell'azienda.

Julia vive per la cucina. «Noi cuochi dobbiamo essere costantemente aggiornati. Le mode cambiano in continuazione.» Durante il tempo libero studia riviste di cucina e libri di ricette. «Partecipo anche a concorsi in cui devo creare nuovi piatti. Il mattino presto vado al mercato oppure raccolgo le erbe aromatiche. Durante la pausa del pomeriggio e dopo il lavoro cucino.» La giovane ha trascorso le sue ultime vacanze a Sochi, dove ha cucinato per gli atleti dei giochi olimpici.

necessarie di verdura dal frigorifero e ne porta a termine la cottura.

Prima di andare in pausa, la giovane cuoca riordina e pulisce la sua postazione di lavoro. «Stare in piedi tutto il giorno è solo una delle tante sfide di questo mestiere. Durante la preparazione devo pensare a tutto. Non posso mettermi a tritare erbe aromatiche durante il servizio del mezzogiorno.»



Ambiente di lavoro particolare, team affiatati e buone prospettive

Prospettive



I cuochi e gli addetti alla cucina lavorano in tutti i generi di ristoranti e di hotel, come pure negli ospedali e nelle case di cura. Soddisfano tutti i gusti e adeguano la loro cucina a tutte le fasce di prezzo. Ogni anno circa 2000 cuochi e 300 addetti di cucina concludono la formazione professionale di base. I posti di tirocinio sono distribuiti equamente su tutto il territorio svizzero.

Molte possibilità di carriera

Chi apprezza questo particolare ambiente di lavoro ha buone probabilità di trovare un posto di tirocinio. In molte aziende il periodo di stage è la parte più importante del processo di scelta: giovani e aziende hanno modo di valutare la reciproca compatibilità. Una volta terminata la formazione di base, i professionisti hanno buone prospettive sul mercato del lavoro. Inizialmente si orientano verso diversi impieghi stagionali per arricchire al massimo il loro bagaglio di esperienza. In tal modo hanno la possibilità di avvicinarsi a culture diverse, non necessariamente andando all'estero, ma anche tramite pietanze e metodi di preparazione di tutto il mondo. A uno stadio più avanzato della carriera prevalgono gli impieghi a lungo termine. Non è raro che il capo cucina decida di portare con sé parte del suo team quando cambia impiego. Il motivo è semplice: in una buona cucina è fondamentale che vi lavori un team conso-

lidato che sappia affrontare le situazioni di stress.

Le possibilità di carriera dei cuochi sono molteplici: si può aspirare a diventare capocuoco e successivamente capo cucina. Come nel caso di altre professioni del settore gastronomico, i cuochi ricevono il sostegno finanziario delle associazioni professionali per gli esami di professione o gli esami professionali superiori. In molti, subito dopo il tirocinio, optano per la scuola superiore alberghiera e del turismo. Gli sbocchi professionali spesso sono influenzati dall'orientamento dell'azienda di tirocinio. Se ad esempio una cuoca ha svolto

la formazione professionale di base presso un ospedale è più probabile che diventi cuoca in dietetica piuttosto che capocuoca in un ristorante stellato.

Cucine molto diverse

I posti di lavoro dei cuochi sono molto diversi tra loro. Oltre alle cucine tradizionali esistono quelle in cui si cucina davanti agli ospiti oppure in cui si danno anche corsi di cucina. Di conseguenza, se in alcuni posti di lavoro il contatto diretto con il cliente è molto marcato, in altri è praticamente inesistente. Anche il ritmo di lavoro può variare molto. In alcune aziende si preparano fino a un centinaio di piatti per pasto, in altre invece l'atmosfera è decisamente più rilassata. Una cosa però è comune a tutte le cucine: la temperatura, che può diventare piuttosto bollente!

Gli orari di lavoro sono irregolari: non è raro lavorare fino a tarda sera o durante il weekend. Per contro i cuochi sono spesso liberi durante la settimana, quando tutti gli altri lavorano.

Circa un quarto degli apprendisti è rappresentato da donne, una proporzione che tende ad aumentare. La professione è in continua evoluzione in seguito alle nuove mode e abitudini alimentari. Una maggiore consapevolezza in ambito alimentare (dieta equilibrata, allergie, ecc.) pone i cuochi e gli addetti di cucina davanti a nuove sfide.



«Gli alimenti devono essere facili da ingerire»

Lavinia Torre, 17 anni

Al 2° anno di formazione come addetta di cucina CFP

Ritratto CFP

Lavinia Torre sta svolgendo la formazione di base biennale in una casa per anziani. Insieme ad altri quattro colleghi, ogni giorno la giovane prepara da mangiare per una novantina di persone.

«Quando ho iniziato la formazione, molte cose non mi erano nuove come potrebbero esserlo per qualcuno che a casa non ha mai toccato una padella. Quello che però mi ha colpito è stata la grande quantità di cibo che si cucina», ricorda Lavinia Torre. «Non avevo idea di che cosa volesse dire cucinare per molte persone contemporaneamente e non avevo mai visto utensili di queste dimensioni, come i pentoloni in cui si possono far bollire 20 litri di minestra, o la «brasierra ribaltabile», una sorta di vasca di cottura rettangolare munita di coperchio. Anche le quantità degli ingredienti, ad esempio il sale o la farina, mi sembravano esagerate, mentre in realtà sono sempre proporzionate.»

Adattarsi alle necessità degli ospiti

Dal lunedì al venerdì, se non va a scuola, Lavinia fa l'orario continuato dalle 7.00 fino alle 15.30, quello dalle 10.00 alle 18.30 oppure lo spezzato dalle 7.00 alle 13.00 e poi dalle 16.00 fino alle 18.30. Ogni mattina il team di



cucina pianifica i lavori da svolgere durante la giornata, certi piatti come il purè di patate, le mele cotte o i budini vanno preparati tutti i giorni per gli ospiti che non riescono o fanno fatica a masticare. Su un piano settimanale è segnato chi mangia alle 11.00 (in genere le persone che hanno bisogno di essere aiutate), chi a mezzogiorno e chi in camera. Gli infermieri portano in cucina un cartellino dove sono indicate le diete particolari che gli ospiti devono seguire, ad esempio se uno di loro può mangiare solo macinati o è diabetico. «Quando si cucina per le persone anziane bisogna stare attenti innanzitutto alla cottura degli alimenti perché devono essere facili da masticare. Anche il riso deve essere molto cotto per evitare che agli ospiti «vadano di traverso» i singoli chicchi», spiega la giovane.

Padroneggiare le tecniche di base

In genere le attività degli addetti di cucina sono molto simili a quelle dei cuochi, ma alcuni aspetti vengono meno approfonditi. «Durante la formazione scolastica ci vengono insegnate le proprietà nutritive dei diversi alimenti e le diverse tecniche per tagliare la verdura in modo più preciso e veloce. Non siamo tenuti a sapere per esempio come si prepara un filetto alla Wellington e i calcoli per le ricette sono meno complessi, la maggior parte delle volte tutte le quantità sono già scritte sulle ricette che seguiamo. A differenza di un ristorante, in casa per anziani quasi tutti i pasti sono serviti nel giro di 45 minuti, perciò non c'è tempo per una presentazione particolarmente curata. Inoltre molte attività possono essere ripetitive, tranne nelle occasioni speciali come il Natale, la Pasqua o altre festività, quando prepariamo gli antipasti freddi e i piatti sono un po' più elaborati. In quelle occasioni posso sbizzarrirmi un po' di più.»

Addetto/Addetta di cucina CFP

Se per imparare hai bisogno di un po' più di tempo degli altri o i tuoi voti non sono sufficienti per iniziare la formazione di tre anni di cuoco o cuoca, puoi seguire la formazione di base di due anni per diventare addetto o addetta di cucina. Le attitudini necessarie sono simili a quelle per la formazione triennale, ma le materie scolastiche sono un po' più semplici. Una volta terminata la formazione sarai titolare di un certificato di formazione pratica (CFP) valido in tutta la Svizzera. Questa qualifica ti consente di iniziare già a lavorare o, se hai ottenuto buoni risultati, di accedere al secondo anno della formazione che porta all'ottenimento dell'attestato federale di capacità (AFC) di cuoco o cuoca.



Una professione che fa per me?

Ecco alcuni spunti di riflessione.

Mi interessano i generi alimentari e la loro preparazione
Preparare alimenti di qualità con la massima delicatezza creando variazioni sul tema: questa è la passione dei cuochi.

Lavoro rapidamente e in maniera efficiente

La raffinatezza da sola non basta: i clienti si aspettano che le loro ordinazioni siano servite al più presto.

Amo creare e sperimentare

La varietà di generi alimentari e di metodi di preparazione è vastissima. I cuochi non seguono soltanto ricette note, ma le migliorano e sono sempre alla ricerca di nuovi piatti per poter sorprendere i loro ospiti.

Sono abile nel lavoro manuale

L'abilità è importante non solo per tagliare correttamente gli alimenti o servirli in modo elegante, ma anche per evitare di ferirsi o di bruciarsi con gli utensili da cucina.

Lavoro volentieri in team e so gestire le critiche

In cucina i membri del team dipendono l'uno dall'altro. Poiché la preparazione dei piatti deve procedere rapidamente e senza intoppi, le indicazioni e le critiche vengono formulate in modo chiaro. I cuochi devono essere in grado di gestirle.

Sono forte e sopporto lo stress

In cucina fa caldo, i ritmi sono frenetici e si passa molto tempo in piedi. Ciò presuppone una buona resistenza fisica e psichica.



IMPRESSUM

4ª edizione 2021 (aggiornata)
© 2021 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

Editori:

Centro Svizzero di servizio Formazione professionale |
orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO
Edizioni CSFO, edizioni@csfo.ch, www.csfo.ch
Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Direzione del progetto: Heinz Stauer, Véronique Antille, Alessandra Truatsch, CSFO
Interviste e redazione: Peter Kraft, Regula Luginbühl, Coralia Gentile, Dominique Aebi, Alessandra Truatsch, CSFO **Traduzione:** BFB Traduzioni **Revisione specialistica:** Daniela Prat, hotelleriesuisse; Valentina de Sena, GastroTicino; Beatrice Tognola-Giudicetti, UOSP Bellinzona **Foto:** Maurice K. Grünig; Thierry Porchet; Alessandra Rime **Concetto grafico:** Viviane Wälchli **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO
Stampa: Haller + Jenzer, Burgdorf

Distribuzione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen.
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

Numero articolo: FE3-3039 (esemplare singolo), FB3-3039 (plico da 50 copie)
Il pieghevole è disponibile anche in francese e in tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte.
Con il sostegno della SEFRI.

Formazione professionale di base

Per le informazioni sulla **formazione di base biennale** di addetto o addetta di cucina, si veda la rubrica «Ritratto CFP».

Requisiti: assolvimento della scolarità obbligatoria.

Durata: 3 anni.

Formazione pratica: presso un ristorante, un albergo o un'azienda di ristorazione collettiva.

Formazione teorica: i corsi si svolgono da settembre a giugno oppure da novembre a febbraio (corsi a blocco) presso la Scuola professionale artigianale industriale (SPAI).

Materie professionali: preparazione/elaborazione e presentazione di cibi e pietanze, lingua straniera, linguaggio culinario specialistico; comprensione dei processi aziendali ed efficiente partecipazione alla loro definizione; modo di pensare e operare improntato agli aspetti ecologici e di economia aziendale e alle esigenze della clientela; sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente, prevenzione incendi; igiene e cura di strutture e materiali.

Corsi interaziendali: completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica e durano complessivamente 20 giorni.

Titolo: Attestato federale di capacità (AFC) di cuoco e cuoca.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici è possibile conseguire la maturità professionale durante la formazione di base o dopo, frequentando i corsi per professionisti qualificati (CPQ).

A seconda dell'indirizzo scelto, la maturità permette di accedere direttamente o con procedura di ammissione alle scuole universitarie professionali (SUP).

Formazione continua, perfezionamento

- **Corsi** organizzati dalle scuole o dalle associazioni professionali
- **Formazione complementare** di di impiegato/impiegata di ristorazione, di impiegato/impiegata d'albergo o di impiegato/impiegata di gastronomia standardizzata
- **Diploma cantonale** di esercente
- **Esame** per l'ottenimento dell'**attestato professionale federale (APF)** di cuoco/Cuoca in dietetica, di capocuoco/capocuoca o di responsabile della ristorazione
- **Esame professionale superiore (EPS)** per il conseguimento del diploma di capo cucina, di capo della ristorazione, di capo della ristorazione collettiva o di esercente albergatore/trice
- **Scuole specializzate superiori (SSS)**, ad esempio la Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT) di Bellinzona, per conseguire il diploma di albergatore/albergatrice-ristoratore/ristoratrice
- **Scuole universitarie professionali (SUP)** per ottenere il bachelor in tecnologia alimentare o in economia alberghiera

Per saperne di più

www.orientamento.ch, portale svizzero dell'orientamento scolastico e professionale. Descrizione delle professioni, formazioni e perfezionamenti, posti di tirocinio

www.mestierialberghieri.ch, informazioni sulle professioni del ramo alberghiero e della ristorazione



Pianificazione del menu

Quali sono le combinazioni di piatti più indicate?
Quali ingredienti mi servono e in che quantità?
I cuochi devono padroneggiare queste conoscenze.



Controllo della merce

Dopo la consegna occorre verificare qualità dei prodotti ordinati e assicurarsi che non manchi nulla.



Garde-manger

Pesce, carne, pollame e selvaggina vanno filettati, porzionati e conservati al fresco. Chi svolge questa mansione prepara anche insalate e antipasti.



Entremétier

Questi professionisti sono addetti alla preparazione di minestre o contorni quali pasta, riso o verdure e delle pietanze a base di uova o formaggio.

Saucier

Carne, pesce e le salse da abbinare: alla postazione di addetto alle salse vengono preparate queste componenti, ai fornelli, in forno o sul grill.



Presentazione

Infine i piatti vengono confezionati con cura e fantasia perché, come è noto, anche l'occhio vuole la sua parte.



Pâtissier

In questo reparto si preparano dessert caldi, paste, creme, gelati e altre dolci tentazioni, che sono presentate sul piatto con un tocco artistico.



Igiene

Chi ha a che fare con il cibo deve osservare rigorosamente le regole d'igiene. Gli ispettori delle derrate alimentari eseguono controlli regolari.





Daniela Manser, 27 anni,
dirigente d'azienda

«Con gli attestati federali di capacità di impiegata di ristorazione e di cuoca, negli anni ho accumulato molta esperienza nell'ambito della cucina e del servizio. Due anni fa ho rilevato una locanda tipica della Svizzera orientale, la mia regione d'origine, che è stata riaperta dopo una ristrutturazione totale. Come gerente dell'hotel e del ristorante sono responsabile dell'azienda nel suo complesso, ma ho anche la libertà di creare l'immagine della mia attività secondo le

Conduzione aziendale e contatto con i clienti

mie idee. Ad esempio ho aperto un piccolo negozietto con le specialità della regione. Con il capo cucina allestisco il menu e intervengo volentieri nella preparazione della pasticceria. Prepariamo tutto con prodotti freschi: dai fondi di cottura alla pasta fino ai gelati. La carne è fornita dalla macelleria di fiducia. A mezzogiorno e alla sera faccio la padrona di casa e aiuto nel servizio ai tavoli. Soddisfiamo diversi tipi di clientela, tra cui famiglie, imprenditori e appassionati di gastronomia, che assaporano la nostra cucina prelibata. Le associazioni locali ci fanno visita in tarda serata per una birra in compagnia. Come dirigente di una piccola azienda, gestisco tutto personalmente. Faccio la chiusura del giorno precedente, mi occupo delle fatture, prendo le prenotazioni e sono responsabile del check-in e del check-out alla reception dell'albergo.

«I miei genitori avevano un'azienda specializzata nel commercio ittico e nella ristorazione. È stato naturale per me orientarmi verso un mestiere nell'ambito della gastronomia. Già durante il tirocinio mi sono reso conto che la formazione di cuoco rappresentava la base ideale per proseguire la carriera nel ramo alberghiero. Sono seguiti soggiorni all'estero, la scuola alberghiera e posti di lavoro nel settore F&B, eventi e marketing. Oggi sono direttore di un business hotel che dispone di 100 camere, ampie sale conferenza e occupa circa 70 dipendenti. Come direttore devo poter essere presente per ogni singolo cliente. Siccome lavoro dalle 8.00 alle 20.00 devo mantenere un buon equilibrio tra vita

Gestire un grande hotel

provata e vita lavorativa. Nel giro d'ispezione mattutino mi dedico ai miei collaboratori, discutiamo degli aspetti positivi ma anche di eventuali problemi sul lavoro. In seguito partecipo a brevi riunioni con i quadri per avere una visione d'insieme delle attività del giorno. Sono la persona di riferimento per i primi contatti, per le principali procedure commerciali, ma anche per i reclami. Spesso incontro i clienti durante il pranzo o la cena. Il contatto con i clienti è per me l'aspetto più entusiasmante della mia professione. In veste di CEO leggo quotidianamente i giornali e molte riviste specialistiche al fine di analizzare i mercati internazionali e lo sviluppo del settore, stabilire i prezzi insieme al Consiglio di amministrazione e definire gli orientamenti futuri dell'azienda.



Philipp Näpflin, 37 anni,
direttore di hotel



Zeljko Ilic, 29 anni,
sous-chef di cucina in un ospedale

Presso l'ospedale in cui lavora, Zeljko Ilic si divide tra cucina e ufficio per pianificare la giornata, effettuare le ordinazioni e controllare le forniture e le fatture. Nella sua funzione di sous-chef assiste lo chef e forma gli apprendisti. «Il mio compito principale è di elaborare insieme all'apprendista il menu per i pazienti e per il personale dell'ospedale. Ciò significa 200 menu caldi ai quali si aggiungono il menu del giorno, una piccola carta e un buffet freddo.» In cucina il team è ben consolidato ed è composto da 20 persone. «Una buona comunicazione è fondamentale affinché tutto funzioni.» È soprattutto il lato

La cucina al servizio del prossimo

creativo della professione che ha suscitato il mio interesse iniziale. Dopo aver ottenuto l'AFC, un'esperienza di lavoro presso un istituto per persone disabili mi ha sensibilizzato molto sui bisogni delle persone e sul ruolo che riveste un buon pasto durante una giornata. È davvero una soddisfazione quando un paziente ti ringrazia perché ha mangiato bene! Il mio interesse per la salute e l'alimentazione mi ha spinto a svolgere un tirocinio complementare come cuoco in dietetica. In seguito ho preparato l'esame federale di capocuoco.» In programma vi sono l'approfondimento delle conoscenze professionali nonché la gestione del team, del marketing e della contabilità. «Lo scambio di esperienze con altri partecipanti è stato un grande arricchimento personale», ricorda. «Oggi trasmetto le mie conoscenze e formo le nuove leve. È una sfida appassionante.»