

• TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi, della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali , nazionali ed internazionali
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavoro
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica
- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori del reparto
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di una azienda ristorativa
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti , nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

Al fine di garantire una formazione professionale integrata, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione, effettuerà stage presso aziende del settore e frequenterà corsi tenuti da esperti.