



Viale Portone 8
6500 Bellinzona

T. +41 091 825 85 69

direzione@area.ch
www.area.ch

CHE - 106.033.978 IVA

Concorso per l'assunzione di un/una Chef di cucina per un ristorante-impresa sociale nel Luganese

Nella primavera del 2020, la Cooperativa Area – che opera da più di trent'anni in ambito sociale per il reinserimento professionale di persone in difficoltà – aprirà un albergo&ristorante che funzionerà sul modello di **Impresa Sociale**.

La struttura - che comprenderà un albergo di 23 camere e un ristorante di 70 posti - avrà lo scopo di **mettere al lavoro persone in difficoltà o escluse dal mercato, a cui offrire percorsi di recupero, formazione e reinserimento professionale**.

L'**albergo&ristorante** si trova alle falde del Monte San Salvatore, dove sorge una villa d'epoca (le cui origini vengono fatte risalire al XII secolo) al centro di un magnifico terreno a cavallo tra Lugano e Paradiso. Si tratta di un luogo di grande valore storico e ambientale, di proprietà della Fondazione Leo e Maria Crepez Antonietti che sta curando la ristrutturazione conservativa dello stabile.

La Cooperativa Area entrerà come locataria a partire dalla fine del 2019, al termine dei lavori di ristrutturazione e, in linea con i suoi scopi, proporrà percorsi d'inserimento lavorativo e d'integrazione sociale a persone svantaggiate che, nella vita della struttura, potranno realizzare esperienze di reinserimento al lavoro in diversi ambiti, guidate sia da professionisti del ramo, che da personale con competenze socio-educative.

L'**albergo&ristorante**, inoltre, proporrà servizi e una cucina tendenzialmente bio e a chilometro zero, con un forte legame con il territorio.

Lo/la chef di cucina

Per la posizione di Chef di cucina, cerchiamo una persona con una formazione nell'ambito della cucina, con una significativa e comprovata esperienza nella gestione di cucine à la carte, di banchetti ed eventi e che dispone di una forte motivazione e di un reale interesse a lavorare nell'ambito dell'integrazione sociale.

Sarà responsabile del reparto cucina e dunque della proposta culinaria e della creazione di menù in linea con il concetto di ristorazione scelto in collaborazione con la Direzione; della sua realizzazione, dell'organizzazione e pianificazione del lavoro, della gestione del personale e degli utenti assegnati al settore. A lui/lei spetta anche la responsabilità dell'approvvigionamento delle merci, del controllo della qualità, della pianificazione e il rispetto delle linee guida in materia di derrate alimentari e di igiene, della produzione e della distribuzione dei cibi.

In collaborazione con la Direzione dell'albergo&ristorante, opererà nel rispetto degli standard qualitativi della struttura e per il raggiungimento degli obiettivi economici e sociali.

Sarà altresì responsabile del buon funzionamento delle attività di inserimento professionale del suo reparto, dell'inserimento al lavoro dell'utenza e delle attività formative e di sviluppo previste in modo specifico nel suo ambito. Allo/alla chef spetta infatti anche la responsabilità di garantire l'equilibrio tra la componente imprenditoriale e quella sociale delle attività di cucina.

la direzione
Viale Portone 8
6500 BELLINZONA
T. +41 091 825 85 69
direzione@area.ch

l'arsenale
Viale Portone 8
6500 BELLINZONA
T. +41 091 825 04 27
arsenale@area.ch

l'atelier
Via Zuccoli 5
6900 PARADISO
T. +41 091 922 89 24
atelier@area.ch

l'in-utile
Via Cantonale
6915 NORANCO
T. +41 091 994 22 74
inutile@area.ch

l'obliò
Via al Mulino 4A
6943 VEZIA
T. +41 091 967 57 77
oblio@area.ch

Si richiede in modo specifico:

- Ottima conoscenza dell'arte culinaria e gastronomica, comprese pasticceria e panificazione.
- Ottime conoscenze delle tecniche di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, anche quelle più moderne e di una attenta gestione degli sprechi.
- Vaste competenze in ambito alimentare, di nutrizione e degli effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi (raffreddamento, congelamento, cottura).
- Conoscenza e amore per il territorio, per le sue tradizioni, per i suoi costumi alimentari e per una cucina rispettosa della salute.
- Conoscenza delle normative legali, di igiene, di gestione di budget, del calcolo costi e politica di prezzi.
- Conoscenza di base dei programmi informatici del settore e dei metodi di controllo merci.
- Conoscenza di base delle tecniche di gestione di un team.
- Attitudine e interesse al lavoro in ambito sociale.
- Attitudine e interesse per le attività di affiancamento, formazione, integrazione al lavoro, sviluppo personale e professionale dell'utenza e dei collaboratori.

Candidature

Il concorso è aperto a tutti i professionisti del settore che desiderano cimentarsi con la sfida proposta. Le candidature, con una **lettera di motivazione** e il **curriculum vitae** dovranno pervenire **entro il 30 settembre** a:

Cooperativa Area
La Direzione
"Concorso chef albergo&ristorante"
Viale Portone 8
6500 Bellinzona
Tel. +41 91 825 85 69

Oppure inviate per posta elettronica a direzione@area.ch con il titolo "Concorso chef albergo&ristorante".

Tutte le informazioni di cui verrà a conoscenza il candidato saranno da trattare con la massima riservatezza. La Cooperativa Area si riserva il diritto di chiedere ulteriori documenti in un secondo tempo.

Bellinzona, 03 settembre 2019