

Per i genitori

Le vostre domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Scegliere la giusta formazione per i figli è una delle prime decisioni da prendere prima della fine della scuola. E' spesso una scelta difficile, non solo per i giovani. Ed è una grande sfida grande anche per i genitori.

Vostro figlio è interessato all'apprendistato nella ristorazione di sistema e voi vi ponete delle domande? Qui trovate le risposte a quelle che ci vengono poste più di frequente. Ne avete altre? A vostra disposizione! Inviatemi una e-mail a apprendistato@ch.mcd.com e vi contatteremo al più presto!

Un apprendistato da McDonald's è davvero una buona scelta?

Il fatto che McDonald sia un'azienda che si occupa di formazione per il CFC nella ristorazione di sistema sembra sorprendere molti. Inoltre, che l'apprendistato sia anche un punto di partenza per una grande carriera, è ancora meno chiaro.

McDonald's prende molto sul serio la sua responsabilità in quanto azienda di formazione. Tutti gli apprendisti sono formati secondo un concetto identico a livello nazionale. Oltre ai corsi presso la scuola professionale e la formazione pratica presso il ristorante, beneficiano di un processo di formazione interna. McDonald's ha un team di professionisti dedicato esclusivamente al monitoraggio qualitativo della formazione. Insieme ai formatori aziendali, definiscono gli obiettivi di formazione e garantiscono il follow-up.

Ancora un ultimo punto importante: McDonald's è certificato "Great place to work" e tra i migliori datori di lavoro in Svizzera. Vostro figlio sarà davvero in buone mani. Maggiori informazioni su www.greatplacetowork.ch.

Quali prospettive offre questa professione?

Avere un fatturato annuo di CHF 735 Mio. (nel 2014) McDonald's è tra le aziende leader nella ristorazione. Come ogni azienda, ci affidiamo a personale qualificato.

Pertanto, le prospettive per un giovane esperto in gastronomia standardizzata sono molto buone. Al giorno d'oggi questo profilo professionale è molto ricercato sul mercato. E non solo da McDonald's, ma da molte aziende di ristorazione collettiva.

Mio figlio può rimanere in McDonald's DOPO il suo apprendistato?

I nostri apprendisti di oggi sono i nostri futuri manager. Per questo motivo anche noi vogliamo mantenere tutti i nostri apprendisti dopo la loro formazione. L'apprendistato è certamente impegnativo, ma i giovani sono incoraggiati e controllati. Ogni apprendista che mostra buona volontà e motivazione, che ha fame e sete di conoscenza e vuole assumersi delle responsabilità avrà la possibilità di diventare Shift Manager subito dopo il suo apprendistato. Il suo stipendio allora sarà di CHF 4.600. E questo è solo l'inizio, perché tutti coloro che seguono il loro percorso di carriera con noi possono diventare manager. Anche per chi arriva a capo del ristorante esistono possibilità di proseguire la propria carriera internamente.

Se dimostra impegno, vostro figlio si costruirà un futuro stabile e professionale.

Per i genitori

Le vostre domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Dove posso trovare informazioni più dettagliate su questo apprendistato?

Saremo lieti di incontrarvi per avere un colloquio personale con voi, per mostrarvi i vantaggi di questo apprendistato. Inviateci semplicemente una e-mail a apprendistato@ch.mcd.com. Vi contatteremo al più presto.

BUONO A SAPERSI! ALCUNE INFORMAZIONI UTILI PER I GENITORI

Che cos'è la "gastronomia standardizzata"

Si parla di "gastronomia standardizzata" quando una società gestisce almeno 3 ristoranti secondo lo stesso concetto, come ad esempio gli stessi standard, lo stesso design degli interni, lo stesso processo o la stessa offerta di prodotti.

Per saperne di più visita <http://www.mestierialberghieri.ch/carriera/>

Che cosa fa esattamente un professionista della "gastronomia standardizzata"?

Un professionista della gastronomia standardizzata lavora in un'azienda come descritto sopra. La sua attività è molto varia: lavora in cucina e li prepara i prodotti. Assicura il servizio, alla cassa o a diretto contatto con gli ospiti, con i quali interagisce ogni giorno. Inoltre, è responsabile delle ordinazioni, monitora la qualità e la sicurezza alimentare e l'igiene. Gestisce le procedure relative alla protezione dell'ambiente, nonché della salute e della sicurezza. Presenta ai nuovi colleghi il loro lavoro, mostrando loro le diverse attività. Lo sviluppo di piani di lavoro così come la gestione del personale fanno parte della sua vita quotidiana. Infine, svolge dei compiti amministrativi e di controllo e si occupa dei conti di cassa.

Quanto dura l'apprendistato?

L'apprendistato dura 3 anni. La formazione si svolge presso il ristorante e la scuola professionale.

Quale diploma si ottiene alla fine dell'apprendistato?

Un Attestato federale di capacità (AFC).

Dunque non partecipa a una formazione qualunque. E' un apprendistato ufficiale con un AFC alla fine, lo stesso titolo di AFC come per esempio di commercio e di vendita al dettaglio.

Come è organizzato l'apprendistato?

Tutti gli apprendisti vengono formati secondo un piano di formazione standardizzato. Inizialmente, ogni apprendista viene iniziato da noi all'uso degli strumenti di formazione. Riceve un raccoglitore con tutte le informazioni di cui ha bisogno durante i suoi tre anni. Per ulteriore informazioni visita: www.mcdonalds.ch/apprendisto.

Quanti giorni mio figlio dovrà frequentare la scuola professionale?

Al primo anno, vostro figlio andrà a scuola due giorni alla settimana. Al secondo e terzo anno, andrà solo un giorno alla settimana. A questo si aggiungono 20 giorni di corsi interaziendali, suddivisi durante tutta la formazione.

Per i genitori

Le vostre domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Mio figlio ha solo 15 anni. Può iniziare il suo apprendistato da McDonald's?

Purtroppo no, perché l'età minima da noi è 16 anni. Tuttavia, esiste la possibilità di fare un anno di transizione, eventualmente da noi. Non appena vostro figlio compirà 16 anni, potrà iniziare il suo apprendistato.

Qual è la durata contrattuale del lavoro a settimana?

Gli apprendisti lavorano 42 ore/settimana per un massimo di 5 giorni a settimana.

Mio figlio dovrà lavorare nei fine settimana e la sera?

Sì, perché fa parte della ristorazione. Tuttavia, questo non significa che lavorerà tutti i weekend: i giovani con un contratto di apprendistato godono di alcuni privilegi, come ad esempio l'obbligo di avere almeno 12 domeniche di riposo all'anno o la limitazione, in base all'età, negli orari serali.

Cosa accade in caso di difficoltà durante il suo apprendistato?

Siamo a fianco dei nostri apprendisti, anche quando le cose non procedono come desiderato. Il formatore aziendale è la prima persona di riferimento, ma anche il responsabile della formazione professionale. Ci sarà sempre qualcuno che fornirà il supporto a uno studente che lotta per trovare la soluzione che funziona meglio.

Mio figlio avrà un formatore ufficiale al suo fianco?

Naturalmente. Tutti i nostri formatori hanno completato la formazione ufficiale e sono istruiti internamente all'azienda. I formatori sono il primo contatto per gli apprendisti e sono responsabili della formazione nei ristoranti. Inoltre, McDonald's ha un servizio per la formazione professionale che accompagna vostro figlio durante il suo apprendistato.

Ci sono diversi apprendisti nello stesso ristorante?

E' possibile, ma abbiamo la regola di non assumere 2 apprendisti in contemporanea. Siamo organizzati in modo tale da coltivare lo scambio tra tutti gli apprendisti, che si incontrano diverse volte l'anno, nell'ambito della formazione interna o per fare il punto della situazione in comune del loro processo di formazione o semplicemente per momenti di scambio. Inoltre, gli apprendisti si trovano sempre insieme a scuola.

Devo acquistare l'uniforme per l'apprendistato?

No, McDonald's mette le uniformi a disposizione di tutti gratuitamente.