

Le tue domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Ti poni delle domande in merito all'apprendistato? Qui trovi le risposte a quelle che ci vengono poste più di frequente. Ne hai altre? Al tuo servizio! Inviaci una e-mail a apprendistato@ch.mcd.com e ti contatteremo al più presto!

Che cos'è la "gastronomia standardizzata"

Si parla di "ristorazione 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 www.mestierialberghieri.ch/carriera

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

Un professionista della ristorazione standardizzata lavora in un'azienda come descritto sopra. La tua attività è molto varia: lavori in cucina e li prepari i prodotti. Assicuri il servizio, alla cassa o a diretto contatto con gli ospiti, con i quali interagisci ogni giorno. Inoltre, sei responsabile delle ordinazioni, monitori la qualità e la sicurezza alimentare e l'igiene. È possibile gestire i processi relativi alla protezione dell'ambiente, nonché della salute e della sicurezza. Presenti 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 tua vita quotidiana. Infine, svolgi dei compiti amministrativi e di controllo e ti occupi 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 partecipi a una formazione qualunque. E' un apprendistato ufficiale con un AFC alla fine, lo stesso titolo di AFC per esempio come di commercio e di vendita al dettaglio.

Quanti giorni alla settimana occupa la scuola professionale?

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

Ho solo 15 anni. Posso iniziare il mio apprendistato da McDonald's?

Purtroppo no, perché l'età minima da noi è 16 anni. Tuttavia, hai la possibilità di fare un anno di transizione, eventualmente da noi. Non appena compirai 16 anni, potrai iniziare il tuo apprendistato. E' con piacere che ti presentiamo più in dettaglio le possibilità. Ti basta iscriverti qui www.mcdonalds.ch/apprendistato.

Qual è la durata contrattuale del lavoro a settimana?

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

Le tue domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Devo lavorare nei fine settimana e la sera?

Sì, perché fa parte della ristorazione. Tuttavia, questo non significa che lavorerai 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.

Quando comincia l'apprendistato

L'apprendistato da McDonald's inizia sempre il **1° agosto**. Tutti gli apprendisti in Svizzera iniziano lo stesso giorno.

Quali sono i requisiti per avere la possibilità di ottenere un posto di apprendistato?

- Hai una solida formazione scolastica completata con successo o un diploma equivalente
- Ti esprimi correntemente in italiano (orale e scritta)
- Ami l'atmosfera vivace del ristorante
- Apprezzi il contatto con i clienti e il lavoro di squadra
- Sei in grado di gestire i momenti intensi e ti impegni pienamente in caso di necessità
- Ti sai assumere delle responsabilità e, anche in situazioni di stress, mantieni la calma e non ti tiri indietro
- Impari nuove cose con relativa facilità e puoi fare dei collegamenti di causa ed effetto.
- Hai un talento per i numeri e la loro analisi
- Igiene e pulizia per te sono essenziali

Se puoi rispondere sì a tutte queste domande, allora sei davvero la persona giusta!

Come è organizzato l'apprendistato nel ristorante?

Sulla nostra pagina web www.mcdonalds.ch/apprendistato troverai tutte le informazioni che cerchi.

Cosa accade in caso di difficoltà durante il mio apprendistato?

Siamo qui per te, anche quando le cose non vanno bene! Noi siamo da una parte il tuo formatore nel ristorante e, dall'altra, il responsabile della formazione professionale. Così avrai sempre qualcuno che avrà un orecchio pronto per te e che, con te, troverà una soluzione.

Avrò un formatore ufficiale al mio fianco?

Naturalmente. Tutti i nostri formatori hanno completato la formazione ufficiale e sono istruiti internamente all'azienda. E' quindi perfettamente consapevole degli obiettivi che devi raggiungere nel corso del tuo apprendistato.

Ci sono diversi apprendisti nello stesso ristorante?

E' possibile, ma abbiamo la regola di non assumere 2 apprendisti in contemporanea. Anche se non c'è un altro apprendista nel tuo ristorante, conoscerai velocemente i tuoi colleghi. Inoltre, li incontrerai regolarmente nell'ambito della tua formazione (e naturalmente anche a scuola☺).

Le tue domande sull'apprendistato - Le nostre risposte



Qual è il mio stipendio?

1° anno: CHF 1.020 lordo
2° anno: CHF 1.300 lordo
3° anno: CHF 1.550 lordo

Aggiungi a questo alcuni benefici accessori, come ad esempio la sesta settimana di congedo supplementare, la tredicesima, i costi per il materiale scolastico e le uniformi, gli sconti per i tuoi pasti al ristorante, ecc.

Quali corsi di formazione posso seguire DOPO il mio apprendistato?

Ci sono diverse possibilità, a seconda dei tuoi interessi.

Dai un'occhiata a www.mestierialberghieri.ch/carriera

Quali prospettive avrò DOPO il mio apprendistato?

Le prospettive sono molto buone. Già oggi, il settore è in piena espansione e i professionisti della gastronomia standardizzata sono molto ricercati. Non solo da McDonald's, ma anche da altre aziende dello stesso settore.

Naturalmente, vogliamo mantenere i nostri apprendisti dopo la loro formazione. Per questo ti formiamo attraverso il nostro processo di formazione interna fino a un livello di Shift Manager, che corrisponde alla funzione che vorremmo proporti alla fine della tua formazione. E non è che l'inizio: **I nostri apprendisti sono i nostri manager di domani!** Se desideri continuare a imparare e a crescere, avrai rapidamente la possibilità di far parte del team di gestione di un ristorante per diventare un giorno Restaurant Manager.