

ROCK THE *Grand Hotel*



Mi chiamo

**DIARIO GIORNALIERO
DEL TUO STAGE**

**mestieri
alberghieri**

GastroSuisse | hotelleriesuisse

Buongiorno, pronto per teamwork, action, showtime?

È bello che tu abbia scelto un apprendistato in prova nel settore alberghiero e gastronomico. In questo modo imbocchi già la strada che conduce ai lavori di questo ramo di attività. La meta forse è ancora lontana, ma il viaggio può essere avvincente e di sicuro ti ripagherà dello sforzo e dell'impegno.

L'essenziale sono la tua motivazione, l'entusiasmo e naturalmente il talento.

Tante qualità ma anche tante possibilità. Non ti resta che salire a bordo, guardare cosa fanno gli altri, sbirciare cosa bolle in pentola e affacciarti nelle camere. E ricordati che fai parte di un team. Vi esibite come una band e vi guadagnate l'applauso degli ospiti se lo show è bello.

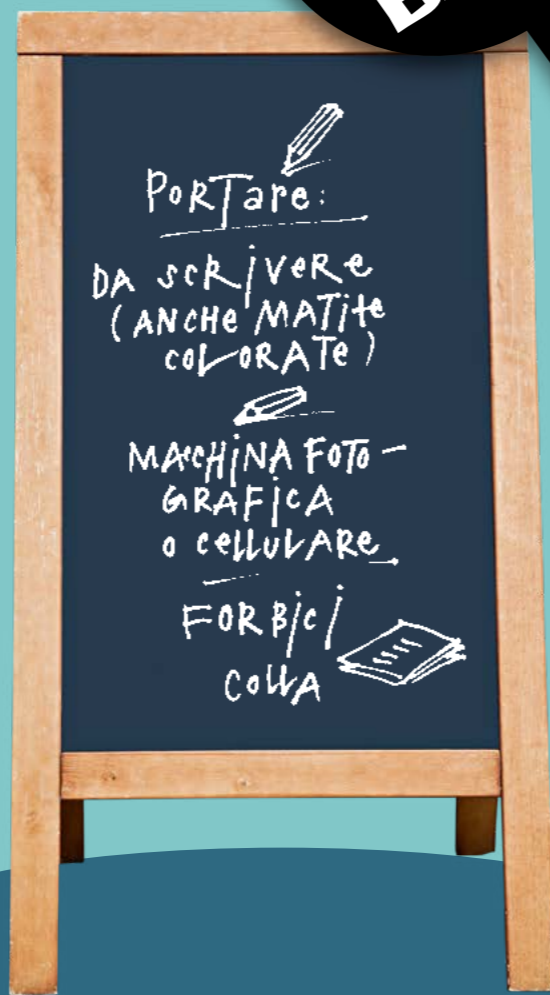
Il diario giornaliero del tuo stage è un ottimo strumento per prepararti al tuo compito.

Puoi scriverci dentro le tue esperienze e impressioni, metterti in discussione, trasmettendogli, vita, groove, sound e mostrarlo al tuo superiore.

In bocca al lupo.

Il superiore consiglia:

Informati sul guardaroba risp. sull'abbigliamento da lavoro necessario



Sono. Voglio. Posso.

ho anni e inizio la mia carriera nel settore gastronomico e alberghiero
il
in
a



Non ho idea di come sarà organizzata la giornata lavorativa, ma penso di avere delle qualità richieste in questo ambito. Tra queste:

Certo mi sono fatto qualche idea di quello che mi aspetta nei prossimi giorni. Potrebbe essere «cool», «facile», «stressante», «complicato», «easy», «divertente» ecc. Qualunque cosa mi accada, prenderò nota di quello che mi passa per la testa. Di certo riesco a trovare almeno cinque aggettivi...



☆☆☆☆
my hotel
my
castle



mestieri alberghieri
GastroSuisse | hotelleriesuisse

ciao

Prima impressione



say cheese



Scatta una foto di te in abiti da lavoro, stampala e incollala qui.

Selfie del mio team

Il numero del giorno

(Numero di menu | numero di membri dello staff | età del superiore | ecc.)

Cosa ho mangiato oggi

BUON APPETITO



Cifre e fatti

Quante persone lavorano in azienda?



Un piccolo incidente, un errore, una svista?

Un'esperienza di successo?

Un'esperienza «AHA!»?

Che cosa apprezzo particolarmente in azienda?

Le mie domande

Una cosa particolarmente bella della giornata



showtime

Benvenuti nella band

Chiedere non costa nulla, ma vale sempre la pena.
Scegli un collega e chiedi tutte le informazioni.



1° giorno



Come si chiama
la persona che ti assiste?

Intervista con un collega

Cognome/Nome/Età/Funzione

Da quanto lavori in azienda?

Che cosa ti piace fare più di tutto?

Che cosa ti piace meno?

Che cosa ti piace del superiore?

Quale consiglio mi puoi dare?

È importante che tu ti faccia un paio
di domande. Allora forza, spara:

A quali lavori hai partecipato?

Che cosa ti è piaciuto di più?

Che cosa non ti è piaciuto?

Che cosa hai notato in particolare?

Per cosa hai fatto più fatica?



Feedback
del mio superiore

groove

liberté -
égalité -
hospita^{lité}

Pasta. Basta!

GASTRO ☺ ist FIDEL

immer live
eiter flambieren aus studieren!



2^a giorno

Feedback
del mio superiore

A quali lavori hai partecipato?

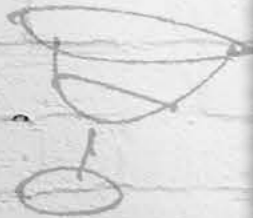
Che cosa ti è piaciuto di più?

Che cosa non ti è piaciuto?

Che cosa hai notato in particolare?

Per cosa hai fatto più fatica?

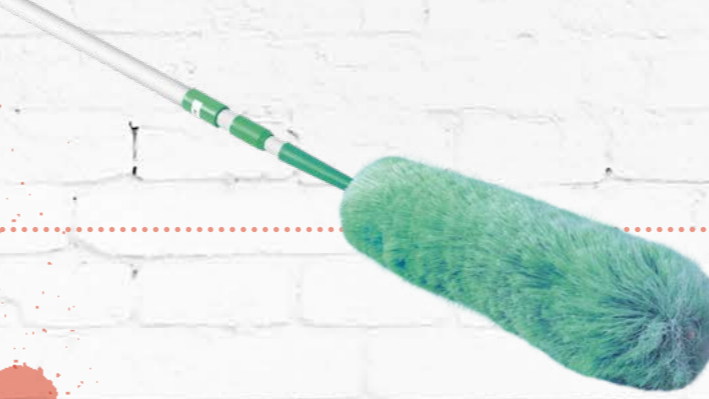
Come mi valuto
attualmente



MASTRO
+ immer Live
eiter flambieren
als

GASTRO 😊
1st FIDEL

Pasta. Basta!



3^a giorno

A quali lavori hai partecipato?

Che cosa ti è piaciuto di più?

Che cosa non ti è piaciuto?

Che cosa hai notato in particolare?

Per cosa hai fatto più fatica?

groove

liberté
égalité

té - hospitalité

Feedback
del mio superiore

Come mi valuto
attualmente



4^a giorno ?

Feedback
del mio superiore

Feedback
del mio superiore

5^a giorno

A quali lavori hai partecipato?

Che cosa ti è piaciuto di più?

Che cosa non ti è piaciuto?

Che cosa hai notato in particolare?

Per cosa hai fatto più fatica?



A quali lavori hai partecipato?

groove the kreuz

Che cosa ti è piaciuto di più?

Che cosa non ti è piaciuto?

Che cosa hai notato in particolare?

✓/berté-
egabité - hospitalité

Per cosa hai fatto più fatica?



MASTRO
st immer
lieber

Pasta. Basta!
GASTRO 😊 ist FIDEL
studieren!

Come mi valuto
attualmente

Come mi valuto
attualmente



collage



Raccogli opuscoli, biglietti da visita, flyer, fatture, ricevute, cartellini con il nome, fogli di carta da lettere, buste ecc. che puoi trovare sulla tua azienda e usali per fare un collage.



© BIEDERMANN

**Quante stelle
(da 1 a 5) dai a:**

Stile/atmosfera

Servizio/reception

Menu/cucina

Sito/pubblicità

Tecnica/attrezzatura

Arredi/camera

Motivazione



A quali lavori hai partecipato durante il tuo intervento?

Che cosa ti è piaciuto di più in assoluto?

Che cosa ti è piaciuto di meno?

Quali lavori ti sono sembrati più leggeri?

Che cosa hai trovato più faticoso?

3 lati positivi e 3 lati negativi del mestiere



*a chiare
lettere*

ADESSO PARLO IO – E QUESTA È LA MIA OPINIONE!



■ Il mestiere mi interessa

- molto
- mediamente
- per niente

■ Dopo questa prova conosco l'ambiente di lavoro?

- sì
- un po'
- troppo poco

■ Per questo mestiere sono richieste le mie capacità?

- Sono dotato/a
- Non ho talento, ma

.....
■ Mi sento nel posto sbagliato

■ Faccio già parte della band?

- Mi sono sentito/a bene e accettato/a
- Il contatto è stato difficile
- Sono rimasto/a piuttosto isolato/a

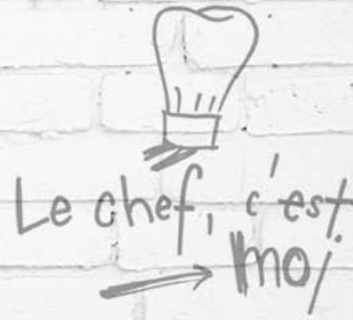
■ È questo il mio futuro posto di lavoro?

- Assolutamente sì
- Non saprei
- Non è per me



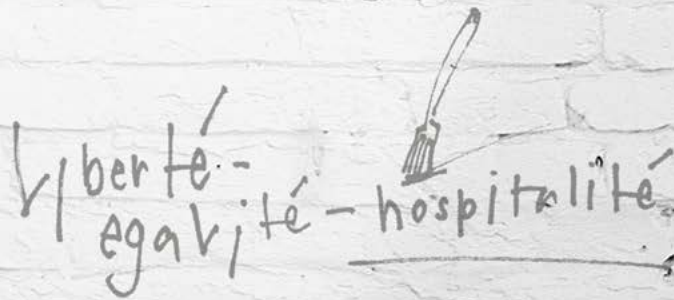
Sì o no
Puoi trovare l'apprendistato giusto per te sul sito www.mestierialberghieri.ch o in un'azienda di prova.





Le chef, c'est
→ moi

groove the kreuz



liberté -
égalité - hospitalité

**mestieri
alberghieri**

GastroSuisse | hotelleriesuisse



hotelleriesuisse | Piazza Indipendenza 3 | 6830 Chiasso
091 683 62 72 | formazione@hotelleriesuisse.ch

GastroSuisse | Via Gemmo 11 | 6900 Lugano
091 961 83 11 | info@gastrocicino.ch

www.mestierialberghieri.ch