

**Concorso per l'assunzione di un/una
Chef di partita
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 – ha aperto un albergo/ristorante che funziona sul modello di **Impresa Sociale**.

La struttura - che comprende un albergo di 23 camere e un ristorante di 70 posti - ha 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 Crepaz Antonietti che ha curato la ristrutturazione conservativa dello stabile.

La Cooperativa Area è entrata come locataria a partire dalla fine del 2019, al termine dei lavori di ristrutturazione e, in linea con i suoi scopi, propone percorsi d'inserimento lavorativo e d'integrazione sociale a persone svantaggiate che, nella vita della struttura, possono 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, propone servizi e una cucina tendenzialmente del territorio.

Il/la Chef di partita

Per la posizione di Chef di partita cerchiamo una persona con una formazione nell'ambito della cucina, con una buona 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.

Collaborerà con lo Chef nella gestione del reparto cucina e nella realizzazione dei menù, che saranno in linea con il concetto di ristorazione scelto in collaborazione con la Direzione. Collaborerà anche nella gestione degli utenti assegnati al settore, nell'approvvigionamento delle merci, nel controllo della qualità, nella pianificazione, rispetto e messa in pratica delle linee guida in materia di derrate alimentari e di igiene, nella produzione e nella distribuzione dei cibi.

A lui/lei spetterà anche il compito di sostituire lo Chef durante le sue assenze.

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.

Opererà per il 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, garantendo l'equilibrio tra la componente imprenditoriale e quella sociale delle attività di cucina.

Si richiede in modo specifico:

- Buona conoscenza dell'arte culinaria e gastronomica, comprese pasticceria e panificazione.
- Buone conoscenze delle tecniche di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, anche quelle più moderne e di una attenta gestione degli sprechi.
- Buone 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 e di gestione del budget.

- Conoscenza di base dei programmi informatici del settore e dei metodi di controllo merci.
- 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 a:

Bigatt Hotel & Restaurant
La Direzione
"Concorso Chef di partita"
Via Carona 41
6900 Paradiso
Tel. +41 91 985 28 80

Oppure inviate per posta elettronica a direzione@bigatt.ch con il titolo "Concorso Chef di partita".

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

Paradiso, 04 Marzo 2026