

**Concorso per l'assunzione di un/una  
Responsabile del ristorante / Caposala  
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 il Bigatt Hotel & Restaurant - 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 Crepez 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 Caposala**

Per la posizione di responsabile di sala, cerchiamo una persona con una significativa e comprovata esperienza nella gestione del servizio in sala, al bar e di banchetti, e che dispone di una forte motivazione e di un reale interesse a lavorare nell'ambito dell'integrazione sociale.

Sarà responsabile di tutto il servizio ristorazione dell'albergo e del ristorante, comprendente le colazioni, il servizio del pranzo e della cena, il bar, l'organizzazione dei banchetti ed eventi enogastronomici ed è chiamato/a a assicurarne l'ottimo funzionamento. Imposta e dirige il servizio, cui contribuisce personalmente, accertandosi che tutto proceda per il meglio dal punto di vista del cliente e del personale. Dirige il personale, garantendone la formazione e lo sviluppo. Organizza e pianifica i turni di lavoro in stretta collaborazione con la Direzione.

Gestisce le prenotazioni, garantisce la corretta trasmissione degli ordini in cucina ed è responsabile della cassa. Ha costantemente sotto controllo l'inventario di merci e bevande, che mantiene completo, occupandosi delle ordinazioni e delle relazioni con i fornitori, e ne controlla lo stato dello stock e coordina, applica e controlla le norme di igiene.

Collabora con lo Chef di cucina e la Direzione nella creazione dell'offerta del ristorante, si occupa dell'aspetto estetico della sala, della presentazione del menù e della carta dei vini.

Raccoglie e gestisce eventuali indicazioni, complimenti o reclami, informando la Direzione. Partecipa alla vendita e alla promozione del ristorante e degli eventi e opera nel rispetto degli standard qualitativi della struttura e per il raggiungimento degli obiettivi economici e sociali. Potrebbe essergli/le richiesto di partecipare occasionalmente a fiere o eventi di settore.

Contribuisce al buon funzionamento delle attività d'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 caposala spetta infatti anche la responsabilità di garantire l'equilibrio tra la componente imprenditoriale e quella sociale delle attività di servizio della ristorazione.

Si richiede in modo specifico:

- Conoscenza delle tecniche di accoglienza e del servizio.
- Conoscenza del territorio ticinese, delle materie prime della cucina mediterranea e ticinese e una buona conoscenza dei vini.
- Conoscenza delle principali allergie o regimi particolari.
- Conoscenza delle tecniche di allestimento della sala e di quelle per l'apparecchiatura dei tavoli.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza alimentare.
- Conoscenza degli strumenti informatici di gestione della ristorazione (evasione delle prenotazioni, degli ordini e della cassa).
- Doti organizzative.
- Doti relazionali e comunicative.
- Capacità di gestione di un team.
- Spiccata sensibilità per la formazione e lo sviluppo.
- Ottima conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese.
- La capacità di utilizzare o il desiderio di apprendere l'utilizzo dei principali social media.
- 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.

Si richiede inoltre la disponibilità al lavoro in orari irregolari e nei giorni festivi.

### **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 Caposala albergo/ristorante"  
Via Carona 41  
6900 Paradiso  
Tel. +41 91 985 28 80

Oppure inviate per posta elettronica a [direzione@bigatt.ch](mailto:direzione@bigatt.ch) con il titolo "Concorso Caposala".

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 Aprile 2025