

**Concorso per l'assunzione di un/una
Assistente responsabile del ristorante / Assistente 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 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 assistente Caposala

Per la posizione di assistente 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.

Affianca il/la responsabile di sala nel servizio 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. Supporta il/la responsabile di sala nella direzione del servizio, cui contribuisce personalmente, accertandosi che tutto proceda per il meglio dal punto di vista del cliente e del personale. Partecipa alla formazione e lo sviluppo.

È responsabile, insieme al/alla responsabile di sala delle prenotazioni, garantisce la corretta trasmissione degli ordini in cucina ed è responsabile della cassa.

Raccoglie e gestisce eventuali indicazioni, complimenti o reclami, informando il/la caposala. 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.

Contribuisce al buon funzionamento delle attività d'inserimento professionale, dell'inserimento al lavoro dell'utenza e delle attività formative e di sviluppo previste in modo specifico nel suo ambito.

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
- Spiccata sensibilità per la formazione e lo sviluppo
- Ottima conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese
- 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 Assistente caposala albergo/ristorante"
Via Carona 41
6900 Paradiso
Tel. +41 91 985 28 80

Oppure inviate per posta elettronica a direzione@bigatt.ch con il titolo "Concorso assistente 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, 20 Febbraio 2026