

L'impresa sociale **Sostare** promuove l'integrazione sociale e professionale attraverso il lavoro e la formazione.

Per il **Ristorante Casa del Popolo di Bellinzona**, gestito da Sostare, siamo alla ricerca di una figura capace di coniugare competenze tecniche nel settore della ristorazione con una forte vocazione formativa:

Formatrice / Formatore d'azienda – Operatrice / Operatore attività pratica (80%)

La funzione è inserita nell'ambito delle attività pratiche e formative rivolte alle/ai partecipanti dei programmi di integrazione e inserimento socioprofessionale promossi da Sostare.

Descrizione della funzione

L'Operatrice / Operatore attività pratica (OP) è responsabile della gestione, dell'organizzazione e dell'accompagnamento delle attività lavorative e formative svolte dalle/dai partecipanti all'interno del Ristorante Casa del Popolo.

L'obiettivo principale della funzione è favorire l'acquisizione e lo sviluppo di competenze pratiche, trasversali e sociali, sostenendo le/i partecipanti nel loro percorso di inserimento o reinserimento professionale.

Compiti principali

- Inserimento e accompagnamento delle/dei partecipanti all'interno della struttura
- Accompagnamento e gestione delle/dei partecipanti durante le attività pratiche lungo l'intero percorso socioprofessionale
- Pianificazione, organizzazione e gestione delle attività pratico-formative, adattandole alle esigenze individuali e del gruppo
- Valutazione delle competenze pratiche delle/dei partecipanti (iniziali, intermedie e finali)
- Gestione e aggiornamento della documentazione relativa ai programmi formativi e agli stage
- Accompagnamento della formazione delle/dei apprendiste/i in azienda, in collaborazione con la/il coordinatrice/ore di settore

Profilo richiesto

Cerchiamo una figura professionale solida, capace di confrontarsi con la complessità umana e operativa del ruolo. La/il candidata/o possiede comprovata esperienza nel settore della ristorazione, spiccata sensibilità sociale, buone competenze relazionali e interculturali, attitudine al lavoro in équipe e precisione negli aspetti organizzativi e amministrativi.

Requisiti formativi e professionali:

- **Titolo di studio:** Diploma SSS di Albergatrice/Ristoratore o Albergatore/Ristoratore
- **Esperienza:** titolo preferenziale AFC di cuoco e/o esperienza in contesti sociali-educativi
- **Attitudine:** capacità di relazionarsi con persone di culture diverse, di trasmettere competenze, pazienza, affidabilità e precisione nella documentazione
- **Flessibilità:** orari prevalentemente settimanali e d'ufficio; richiesta disponibilità a lavorare su turni e nei fine settimana in base ai progetti

Offriamo

Contratto di lavoro all'80% (33,6 ore settimanali, base 42 ore). Le condizioni salariali sono in linea con il Contratto Collettivo di Lavoro della ristorazione, con inquadramento commisurato alla formazione e all'esperienza.

Un'attività stimolante e variegata, in un contesto dinamico e attento alle persone, con buone condizioni di lavoro e la possibilità di contribuire attivamente a progetti di integrazione sociale e professionale

Le persone interessate in possesso dei requisiti richiesti sono invitate a trasmettere la propria candidatura corredata dall'usuale documentazione (CV, diplomi e certificati di lavoro) **entro venerdì 13 febbraio 2026** a: info@sostare.ch

Per informazioni supplementari rivolgersi a Erik Evangelista:

eevangelista@sostare.ch

tel. 091/290.82.91.