



Progetto

TRANSALP – Lavoro senza frontiere

Analisi delle competenze

profilo professionale:

CHEF EXECUTIVE

Analisi a cura di LUCA FACCENDA

Data 29 LUGLIO 2006

a seguito dell'intervista:

Azienda: 1. GESTHOTEL S.R.L.

Persona intervistata: Sig. **Marcello MESSINA**

Note:

Marcello Messina è consigliere del Consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi di Torino

Processi, Attività e Compiti CHIAVE / Funzioni

Tutte le attività/ compiti lavorativi possono essere riassunte in quattro classi o funzioni fondamentali: coordinamento, trasformazione, mantenimento e innovazione.

Il numero dei processi da governare e l'estensione delle funzioni ricoperte determinano l'ampiezza e la complessità del ruolo professionale.

FUNZIONI:

C = coordinamento

programmazione delle attività, organizzazione, integrazione operativa, relazioni formali e informali, verifica, controllo, gestione

T = trasformazione

esecuzione dei compiti, conduzione, manipolazione, modificazione, elaborazione degli input

M = mantenimento

garantire il funzionamento del sistema o del processo, dal punto di vista sia tecnico che sociale; es. riorganizzare, riprodurre, ripristinare, mantenere il rapporto con terzi, regolare variazioni, comprendere, interpretare, definire procedure

I = innovazione

migliorare l'efficacia del sistema, attraverso la tecnologia, la produzione e l'organizzazione interna; es. ricerca

GESTIONE DEL PERSONALE DEL REPARTO CUCINA	C	T	M	I
effettuare ricerca, selezione e inserimento del personale	X			
pianificare i tempi e i carichi di lavoro	X			
elaborare un piano di lavoro per la brigata di cucina	X			
definire procedure di lavoro		X		
promuovere l'accrescimento delle competenze dei propri collaboratori	X			
collaborare alla realizzazione di programmi di formazione e di aggiornamento		X		
eseguire momenti di verifica con i propri diretti collaboratori	X			
valutare le prestazioni del personale	X			
creare clima di collaborazione motivando il personale		X		
coordinare i cuochi nella preparazione e decorazione dei piatti	X			
effettuare attività di formazione interna		X		

COORDINAMENTO DEL LAVORO NEL REPARTO DI CUCINA	C	T	M	I
rilevare e risolvere problemi insieme al food and beverage manager o al direttore generale		X		
partecipare alla stesura del menu e della carta dei vini		X		
garantire la qualità dei menù	X			
analizzare e contenere i costi		X		
calcolare il prezzo di vendita delle pietanze		X		
controllare l'igiene degli impianti, delle attrezzature, dei cibi della cucina e del magazzino	X			
verificare la corretta sanificazione e posizionamento delle attrezzature dopo l'uso	X			
pianificare postazioni di lavoro e attrezzature per la preparazione dei piatti		X		
ristrutturare il layout della cucina		X		
coordinare i collaboratori nella preparazione di semilavorati per le pietanze	X			
suggerire modalità di taglio delle carni	X			
dare indicazioni su come cucinare e preparare i piatti	X			
redigere le procedure di lavorazione degli alimenti		X		

controllare l'efficacia dell'organizzazione del lavoro	X			
controllare qualità dei piatti preparati	X			
verificare il rispetto dei tempi stabiliti per la preparazione delle pietanze	X			
ricercare e realizzare nuove ricette in linea con le politiche della direzione				X

CREAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PIATTI	C	T	M	I
definire le specifiche per la "mise en place"		X		
preparare piatti e pietanze		X		
eseguire elaborazioni culinarie particolari o di alcune specialità				X
realizzare decorazioni e presentazioni dei piatti innovativi				X
creare ambientazioni per la presentazioni dei piatti				X
effettuare delle vere e proprie sculture o composizioni artistiche attraverso l'utilizzo di piatti e alimenti				X
organizzare cene a tema		X		
presentare le caratteristiche dei piatti direttamente ai clienti più importanti		X		
elaborare e sperimentare nuove ricette e menu				X
studiare e tenersi aggiornati su nuove ricette e modalità di presentazione dei piatti			X	

APPROVVIGIONAMENTO	C	T	M	I
gestire il magazzino	X			
controllare le scorte del magazzino	X			
effettuare gli ordinativi degli alimenti	X			
effettuare gli inventari	X			
definire i bisogni giornalieri e settimanali		X		
gestire gli acquisti degli alimenti	X			
controllare le merci per la ristorazione in entrata	X			
gestire ricevimento e stoccaggio di merci	X			
gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) necessarie all'elaborazione dei piatti	X			
tenere i rapporti con i fornitori			X	
gestire gli spazi di lavoro	X			
controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori	X			

Competenze CHIAVE

Capacità

Per svolgere le attività, quali capacità operative occorrono ?

- manutenzione
- produzione / prestazione
- controllo
- organizzazione
- gestione
- formazione

Conoscenze

Per svolgere le attività, quali conoscenze teoriche servono ?

- lingua locale
- lingue straniere
- informatiche
- tecniche
- teoriche
- normative-legislative
- qualità
- sicurezza
- gestionali

Comportamenti

Quali attitudini e comportamenti sono richiesti ?

- caratteristiche personali
- relazione
- adattamento
- autonomia e senso di responsabilità

Scheda descrittiva del profilo e delle competenze

denominazione	CHEF EXECUTIVE
definizione del profilo	Lo chef executive è il responsabile della cucina, coordina le attività dei cuochi, degli aiuto cuochi e degli inservienti del reparto. Elabora i menù insieme al maitre, coordina la preparazione dei piatti, si occupa della preparazione dei piatti più sofisticati e ne realizza le decorazioni e/o le presentazioni. Supervisiona l'approvvigionamento, controlla i prodotti, formula nuove ricette, tiene conto dei costi da sostenere, è garante della qualità dei piatti realizzati. Allo chef executive è affidato il reclutamento, gestione e formazione del personale di cucina.
CAPACITÀ	<p>manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapere come sovrintendere la pulizia delle attrezzature in cucina <p>produzione / prestazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper applicare tecniche di degustazione di cibi e bevande - sapere come discernere i gusti e gli aromi dei cibi - saper applicare tecniche di decorazione e presentazione dei piatti - saper anticipare i gusti e le richieste dei clienti <p>controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapere come osservare e valutare il livello di soddisfazione del cliente - sapere come controllare la qualità degli alimenti - sapere come monitorare la qualità dei servizi della cucina - saper valutare la qualità dei piatti - saper applicare tecniche di problem solving <p>organizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper applicare tecniche di organizzazione e gestione di attività e servizi - sapere come coordinare i collaboratori nella preparazione delle pietanze o dei relativi semilavorati - sapere come delegare - saper applicare tecniche di motivazione del personale <p>gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapere come programmare e controllare le scorte di derrate e il relativo approvvigionamento <p>formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper trasferire competenze tecniche ai collaboratori
CONOSCENZE	<p>lingua locale</p> <p>lingue straniere</p> <ul style="list-style-type: none"> - lingua francese <p>informatiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - informatica di base <p>tecniche</p> <ul style="list-style-type: none"> - tecniche di conservazione dei cibi

	<ul style="list-style-type: none"> - tecniche e metodi di preparazione di cibi e bevande - tecniche e pratiche culinarie - tecniche e strumenti di gestione dei gruppi di lavoro - metodi di pianificazione delle attività - porzionatura e grammatura dei cibi <p>teoriche</p> <ul style="list-style-type: none"> - mercato della ristorazione - caratteristiche dei prodotti di igiene - merceologia degli alimenti e bevande - enologia - elementi di dietetica - estetica - nozioni di scienze dell'alimentazione - principi nutrizionali degli alimenti <p>normative-legislative</p> <ul style="list-style-type: none"> - normativa relativa a conservazione trattamento alimenti (d.l. 155/97 HACCP) <p>qualità sicurezza gestionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - contabilità aziendale
COMPORAMENTI	<p>caratteristiche personali</p> <ul style="list-style-type: none"> - manualità - gusto estetico - curiosità <p>relazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - leadership - autorevolezza <p>adattamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - resistenza <p>autonomia e responsabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - precisione - creatività - senso pratico
in relazione con	Si interfaccia con il food and beverage manager e, in sua assenza, con il primo maitre. Si relaziona principalmente con il commis di cucina, i camerieri, il responsabile servizi ristorazione, il maitre ed il sommelier.
risponde a	Solitamente risponde al direttore d'albergo o al gestore del ristorante o direttamente alla proprietà.
elementi del contesto	Il settore di riferimento è quello ristorativo-alberghiero e il reparto a cui afferisce è quello della cucina. Il lavoro dello chef executive presenta un alto livello di responsabilità, in quanto da lui dipende tutto il lavoro degli addetti alle cucine e la qualità del cibo preparato e venduto al cliente. Dispone di un alto livello di autonomia in quanto è la persona con più conoscenze e responsabilità nel reparto della cucina e da lui dipende lo stile e la politica

	<p>nella presentazione e nella gestione del cibo e delle bevande. Nello svolgimento delle attività si deve comunque attenere alle indicazioni generali fornite dalla direzione.</p> <p>Ritmi di lavoro intensi, più di otto ore al giorno, alle volte di notte e può essere richiesto il soggiorno in strutture alberghiere distanti dal luogo di residenza.</p> <p>Nelle aziende di alta categoria o di grandi dimensioni, svolge compiti di taglio gestionale/organizzativo e meno esecutivo. In collaborazione con il responsabile dei servizi di ristorazione stabilisce i livelli qualitativi e quantitativi dei pasti e i costi delle pietanze. Nelle grandi catene alberghiere garantisce, oltre al corretto svolgimento delle attività, l'omogeneità del servizio nelle singole aziende.</p> <p>Lo chef executive può lavorare come dipendente o può essere socio gestore dell'esercizio. La retribuzione varia in base all'esperienza e alla struttura presso cui lavora. Nella contrattazione individuale pesa senza dubbio la bravura e i riconoscimenti ufficiali: ai vertici della carriera uno chef executive è una figura con pochi eguali e il suo operato può essere decisivo per un ristorante o un albergo di successo.</p>
mezzi e strumenti	<p>Tutte le attrezzature presenti in cucina: pentole, marmitte e mestoli, fornelli, frigoriferi e robot da cucina. Strumenti informatici per l'organizzazione del lavoro del personale e soprattutto per la preparazione di ricette e menù.</p>
prerequisiti	<p>Essendo in primo luogo un cuoco, lo chef executive deve possedere i requisiti formativi che abilitano alla professione. Il Diploma o la Licenza conseguiti presso la scuola Professionale Alberghiera o un Diploma in un centro di formazione professionale sono i requisiti minimi indispensabili.</p> <p>Per diventare chef executive occorre aver maturato un'esperienza pluriennale in più strutture alberghiere e ricettive, avendo ricoperto ruoli di responsabilità e, a volte, aver ottenuto riconoscimenti da associazioni di categoria o in gare internazionali. E' indispensabile possedere capacità di degustazione su cibi e bevande, gusto estetico, creatività ed essere in grado di gestire momenti di formazione. Inoltre, per i ritmi di lavoro che possono essere incalzanti, è richiesta una buona capacità di resistenza allo sforzo fisico e allo stress. Necessaria la disponibilità a trasferte sul territorio regionale e nazionale.</p>

Livelli di competenza richiesti

Competenze CHIAVE	livello A	livello B	livello C	livello D
Capacità ("saper fare")				
01 manutenzione				
sovrintendere la pulizia delle attrezzature in cucina			X	
02 regolazione				
03 produzione / prestazione				
degustare cibi e bevande				X
discernere i gusti e gli aromi dei cibi				X
realizzare particolari decorazioni o buone presentazioni dei piatti				X
anticipare i gusti e le richieste dei clienti			X	
04 conduzione				
05 controllo				
osservare e valutare il livello di soddisfazione del cliente			X	
controllare la qualità degli alimenti			X	
monitorare la qualità dei servizi della cucina				X
valutare la qualità dei piatti				X
problem solving			X	
06 organizzazione				
organizzare e gestire le attività e i servizi			X	
coordinare i collaboratori nella preparazione delle pietanze o dei semilavorati				X
delegare			X	
motivare il personale			X	
07 gestione				
programmare e controllare le scorte di derrate e il relativo approvvigionamento			X	
08 comunicazione scritta				
09 comunicazione orale				
10 formazione		X		
Conoscenze ("sapere")				
01 lingua locale				
02 lingue straniere				
lingua francese		X		
03 logico-matematiche				
04 informatiche				
informatica di base	X			
05 tecniche				
tecniche di conservazione dei cibi				X
tecniche e metodi di preparazione di cibi e bevande				X
tecniche e pratiche culinarie				X

	tecniche e strumenti di gestione dei gruppi di lavoro		X		
	metodi di pianificazione delle attività			X	
	porzionatura e grammatura dei cibi				X
06	teoriche				
	mercato della ristorazione			X	
	caratteristiche dei prodotti di igiene			X	
	merceologia degli alimenti e bevande				X
	enologia			X	
	elementi di dietetica				X
	estetica		X		
	nozioni di scienze dell'alimentazione				X
	principi nutrizionali degli alimenti				X
07	normative-legislative				
	normativa relativa a conservazione trattamento alimenti (d.l. 155/97 HACCP)				X
08	qualità				
09	sicurezza				
10	gestionali				
	contabilità aziendale		X		
	Comportamenti ("saper essere")				
01	caratteristiche personali			X	
02	relazione			X	
03	adattamento			X	
04	autonomia e senso di responsabilità				X