



Progetto

TRANSALP – Lavoro senza frontiere

Scheda di intervista

profilo professionale:

CHEF EXECUTIVE

Rilevazione a cura di LUCA FACCENDA

Data 29 LUGLIO 2006

Azienda: 1. GESTHOTEL S.R.L.

Persone intervistate:

1. Sig. **Marcello MESSINA**

- *Ruolo:* Chef executive presso l'Art Hotel Olympic
- *Indirizzo:* Via Verolengo, 19
- *Telefono:* 01139997
- *Fax:* 01139998
- *Sito:* www.arthotelolympic.it
- *E-mail:* info@arthotelolympic.it

NOTE:

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

-1-

Come si svolge la giornata / la settimana TIPO di lavoro

- *ruolo*
- *definizione dell'occupazione*

Lo chef executive è il responsabile della cucina, coordina le attività dei cuochi, degli aiuti cuochi e degli inservienti del reparto. È presente soprattutto nelle grandi catene alberghiere dove il suo ruolo garantisce, oltre al corretto svolgimento delle attività, l'omogeneità del servizio nelle singole aziende. Lo chef executive elabora i menù insieme al maitre, garantisce, coordinandola, la preparazione dei piatti previsti, si occupa della preparazione dei piatti più sofisticati e ne realizza le decorazioni e/o le presentazioni.

Per lo chef executive la creatività è indispensabile nella creazione di piatti innovativi durante banchetti o eventi particolari. Il suo ruolo più importante, infatti, è quello di creare presentazioni di piatti (attraverso decorazioni, sculture, ambientazioni...) che stupiscano i clienti e appaghino il loro senso estetico. Formula nuove ricette e si occupa della presentazione dei piatti davanti ai clienti più importanti.

Lo chef supervisiona l'approvvigionamento dei prodotti necessari per la realizzazione dei piatti previsti, li controlla, è garante della qualità dei piatti realizzati e tiene conto dei costi da sostenere per la produzione delle singole pietanze. Inoltre allo chef executive è affidata la parte di reclutamento, gestione e formazione del personale di cucina.

Nel suo lavoro si attiene alle indicazioni generali fornite dalla direzione e risponde del suo operato al direttore d'albergo o direttamente alla proprietà. 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.

-2-

Processi di lavoro e attività CHIAVE

- *chi dà le indicazioni, chi controlla*
- *criteri di qualità dell'output*

Processo: GESTIONE DEL PERSONALE DEL REPARTO CUCINA

Input: personale addetto reparto cucina
Attività: <ul style="list-style-type: none">○ effettuare ricerca, selezione e inserimento del personale○ pianificare i tempi e i carichi di lavoro○ elaborare un piano di lavoro per la brigata di cucina○ definire procedure di lavoro○ promuovere l'accrescimento delle competenze dei propri collaboratori○ collaborare alla realizzazione di programmi di formazione e di aggiornamento○ eseguire momenti di verifica con i propri diretti collaboratori○ valutare le prestazioni del personale○ creare clima di collaborazione motivando il personale○ coordinare i cuochi nella preparazione e decorazione dei piatti○ effettuare attività di formazione interna

Output: attività del personale pianificate e

Processo: COORDINAMENTO DEL LAVORO NEL REPARTO DI CUCINA

Input: personale addetto alla cucina strumenti e attrezzatura per la cucina alimenti
--

Attività:

- rilevare e risolvere problemi insieme al food and beverage manager o al direttore generale
- partecipare alla stesura del menu e della carta dei vini
- garantire la qualità dei menù
- analizzare e contenere i costi
- calcolare il prezzo di vendita delle pietanze
- controllare l'igiene degli impianti, delle attrezzature, dei cibi della cucina e del magazzino
- verificare la corretta sanificazione e posizionamento delle attrezzature dopo l'uso
- pianificare postazioni di lavoro e attrezzature per la preparazione dei piatti
- ristrutturare il layout della cucina
- coordinare i collaboratori nella preparazione di semilavorati per le pietanze
- suggerire modalità di taglio delle carni
- dare indicazioni su come cucinare e preparare i piatti
- redigere le procedure di lavorazione degli alimenti
- controllare l'efficacia dell'organizzazione del lavoro
- controllare qualità dei piatti preparati
- verificare il rispetto dei tempi stabiliti per la preparazione delle pietanze
- ricercare e realizzare nuove ricette in linea con le politiche della direzione

Output: prodotti cucinati e decorati servizio erogato soddisfazione cliente

Processo: CREAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

Input: strumenti e attrezzatura per la cucina alimenti

Attività:

- definire le specifiche per la "mise en place"
- preparare piatti e pietanze
- eseguire elaborazioni culinarie particolari o di alcune specialità
- realizzare decorazioni e presentazioni dei piatti innovativi
- creare ambientazioni per la presentazioni dei piatti
- effettuare delle vere e proprie sculture o composizioni artistiche attraverso l'utilizzo di piatti e alimenti
- organizzare cene a tema
- presentare le caratteristiche dei piatti direttamente ai clienti più importanti
- elaborare e sperimentare nuove ricette e menu

<ul style="list-style-type: none"> ○ studiare e tenersi aggiornati su nuove ricette e modalità di presentazione dei piatti
<p>Output: piatti cucinati e presentati soddisfazione cliente</p>

Processo: APPROVVIGIONAMENTO

<p>Input: modulo ordinazione materie prime menù</p>
<p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ gestire il magazzino ○ controllare le scorte del magazzino ○ effettuare gli ordinativi degli alimenti ○ effettuare gli inventari ○ definire i bisogni giornalieri e settimanali ○ gestire gli acquisti degli alimenti ○ controllare le merci per la ristorazione in entrata ○ gestire ricevimento e stoccaggio di merci ○ gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) necessarie all'elaborazione dei piatti ○ tenere i rapporti con i fornitori ○ gestire gli spazi di lavoro ○ controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori
<p>Output: modulo ordinazione materie prime compilato merci di qualità scorte sufficienti nel magazzino</p>

-3-

Ambiente di lavoro e condizioni di svolgimento

- *orari, stagionalità, condizioni climatiche*
- *spostamenti, costrittività, richieste fisiche e psichiche, conciliabilità dei tempi*
- *rischi possibili e danni eventuali*
- *complessità, livelli di controllo, autonomia, responsabilità*
- *tipo e frequenza delle relazioni*
- *dimensione media aziende, livelli di retribuzione, tipi di contratto*
- *elementi di sicurezza e normative di settore, requisiti di qualità*

L'orario e il tipo di attività cambiano in base alla struttura ristorativa. Allo chef può essere richiesto un lavoro stagionale, annuale, in orario prevalentemente serale o di giorno. La tendenza a non avere orari fissi o condizioni di lavoro standardizzabili, si consolida con l'assunzione di alti livelli di responsabilità. Lo chef executive, infatti, è sempre meno chiamato a lavorare operativamente sulla preparazione dei piatti. Non lavora più solamente in cucina e il suo tempo lavoro è distribuito spesso su più attività che a volte prevedono un impegno in diverse strutture. Soprattutto 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.

Per svolgere la professione dello chef executive è richiesta la disponibilità ad accettare ritmi di lavoro intensi, per più di otto ore al giorno, alle volte di notte e può essere richiesto il soggiorno in strutture alberghiere distanti dal luogo di residenza. L'attività, che si svolge anche durante i giorni festivi e stando in piedi per diverse ore al giorno, richiede una buona resistenza alla fatica e allo stress.

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. Il suo lavoro non è particolarmente complesso, tuttavia la sua capacità può essere valutata anche in base al numero e alle plurime modalità di preparazione dei piatti che conosce. 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 nella presentazione e nella gestione del cibo e delle bevande.

L'impiego si svolge presso le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (mense, ristoranti, alberghi, trattorie, bar). A seconda della diversa realtà organizzativa, lo chef executive potrà svolgere in modo maggiore o minore compiti di carattere tecnico-esecutivo oppure di carattere più organizzativo. Anche la tipologia di piatti da preparare può cambiare ovviamente dal tipo di esercizio e dalla qualità del servizio che è solito erogare.

Il suo lavoro si svolge soprattutto all'interno dei locali adibiti alla cucina e al magazzino. Gli ambienti e gli strumenti di riferimento sono caratterizzati da grandi dimensioni per consentire la preparazione di elevate quantità di piatti.

Lo chef executive può lavorare come dipendente oppure non raramente può essere socio gestore dell'esercizio. La retribuzione può variare sensibilmente 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.

-4-

Mezzi e strumenti

- *conoscenze per l'uso degli strumenti*

Le conoscenze necessarie per lo svolgimento della professione sono relative all'utilizzo e alla manutenzione di tutte le attrezzature presenti in cucina: dalle pentole, marmitte e mestoli, ai fornelli, frighi e ai robot da cucina.

Sebbene non siano indispensabili, sono utili conoscenze e capacità informatiche finalizzate all'organizzazione del lavoro del personale e soprattutto per la preparazione di ricette e menù.

-5-

Pre-requisiti

- *abilitazioni, qualifiche*
- *livelli di istruzione, eventuale formazione interna*
- *caratteristiche e doti personali preferibili*
- *esperienze pregresse utili*
- *quali conoscenze minime*
- *tempo occorrente per raggiungere una maturità professionale*

Essendo in primo luogo un cuoco, lo chef executive dovrà 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. La scuola oggi dà formazione alberghiera generale, nozioni di cucina, di sala e di amministrazione in base all'indirizzo intrapreso. Negli ultimi anni si accentua una formazione meno specialistica e dove dopo i primi due anni di nozioni generali, c'è solo un anno di specializzazione tecnica e pochissima formazione concreta sul campo. E' imprescindibile per possedere un buon curriculum, avere una buona esperienza pratica che può essere fatta ad esempio nei mesi estivi.

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 di trasferte sul territorio regionale e nazionale.

Qualche anno è sufficiente per raggiungere un alto livello di maturità professionale, il prestigio lo si conquista spesso con atti creativi geniali piuttosto che con il passare del tempo, sebbene questo sia utile per acquisire più stimoli e conoscenze.

-6-

Prospettive

Punti di attenzione:

- *tendenze del mercato*
- *evoluzione e prospettive di carriera*

Ad oggi il mercato della ristorazione presenta uno stato di ottima salute: costante aumento dei consumi di pasti in ristoranti, trattorie e fast crescente domanda di servizi improntati alla ricerca della qualità e della tipicità. Allo stesso tempo si rileva la richiesta di una cucina regionale tradizionale e di una cucina etnica che richiede agli chef un'alta specializzazione nella conoscenze culinarie e creatività nella preparazione dei piatti.

La richiesta di una sensibilità maggiore nell'erogazione di un servizio ristorativo diversificato e rispondente all'eterogeneità dei bisogni dei clienti induce lo chef executive ad essere profondo conoscitore delle cucine regionali ed extranazionali ed esperto nella preparazione di piatti sempre più ricercati ed innovativi.

L'aumento della domanda riguarda anche quei servizi di nicchia e di alto livello, rivolta a quella parte di clientela più ricca ed esigente, come, ad esempio, alcuni esercizi ristorativi strutturati e progettati per pochissimi clienti a pasto, strutture eleganti, immerse in scenari insoliti a costi elevati.

Un servizio di questo tipo richiede sicuramente la proposta di menù che prevedono pietanze e piatti ricercati e ben decorati. E' in questi casi che la figura dello chef executive diventa discriminante per garantire un buon livello di qualità e la certa soddisfazione dei clienti. La ricercatezza dei piatti, la creatività nella loro presentazione, sono elementi cruciali per sorprendere e soddisfare gli avventori. In alcuni casi lo chef diventa un vero e proprio artista nella elaborazione di pietanze innovative e della scenografia che l'accompagnano (ambientazioni in sculture di ghiaccio, singole portate con eccellenti decorazioni...).

Molti chef executive, dopo un certo numero di anni di esperienza, passano alla gestione diretta di un esercizio o - se ne hanno la possibilità - avviano una propria attività di ristorazione. Interessanti prospettive sono anche rappresentate dalle figure del responsabile del settore ristorazione (food and beverage manager) e dal responsabile produzione pasti nelle grandi industrie di ristorazione.

Visto il trend di crescita del settore e l'importanza crescente attribuita alla qualità e alla ricercatezza dei servizi ristorativi, la professione dello chef executive può contare su buoni spazi di crescita.