



progetto

TRANSALP – Lavoro senza frontiere

scheda colloquio di preselezione

profilo professionale:

CHEF EXECUTIVE

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.

N° PROT.

intervista con:

(nome cognome intervistato/a)

luogo e data dell'intervista:

condotta da:

(nome operatore / trice)

organizzazione responsabile:

(CPI, ANPE, OLYJOB...)

NOTE:

SEZ. 1

esperienze della persona in relazione al profilo professionale

Processi / Attività chiave

gestione del personale del reparto cucina: ricerca, selezione e inserimento del personale, valutare le prestazioni del personale, creare clima di collaborazione, effettuare attività di formazione interna

coordinamento del lavoro nel reparto di cucina: partecipare alla stesura del menu e della carta dei vini, garantire la qualità dei menù, analizzare e contenere i costi, controllare l'igiene, coordinare i collaboratori, redigere le procedure di lavorazione degli alimenti, controllare qualità dei piatti e rispetto dei tempi

creazione e presentazione dei piatti: eseguire elaborazioni culinarie particolari, realizzare decorazioni e presentazioni dei piatti, organizzare cene a tema, elaborare nuove ricette e menu

approvvigionamento: controllare le scorte, gestire gli acquisti degli alimenti, tenere i rapporti con i fornitori, controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare nelle dichiarazioni della persona: esperienze, ambienti di lavoro, punti di forza dell'esperienza, eventuali difficoltà incontrate; testimonianze a supporto, motivazione al ruolo...

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sul proprio vissuto professionale

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona:

segue: **esperienze della persona**

SEZ. 2

competenze della persona in relazione al profilo professionale

Capacità ("*saper fare*")

manutenzione: sovrintendere la pulizia delle attrezzature in cucina

produzione / prestazione: degustazione di cibi e bevande, decorazione e presentazione dei piatti

controllo: valutare il livello di soddisfazione del cliente, controllare la qualità degli alimenti, monitorare la qualità dei servizi della cucina

organizzazione: tecniche di gestione di attività e servizi, coordinare i collaboratori, delegare, motivare il personale

gestione: e controllare le scorte e programmare l'approvvigionamento

formazione: trasferire competenze tecniche ai collaboratori

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie capacità

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

Conoscenze ("sapere")

linguistiche: lingua francese

informatiche: informatica di base

tecniche: conservazione dei cibi, metodi di preparazione e pratiche culinarie, gestione dei gruppi di lavoro, pianificazione delle attività

teoriche: mercato della ristorazione, merceologia degli alimenti e bevande, enologia, nozioni di scienze dell'alimentazione

normative-legislative: conservazione e trattamento alimenti (d.l. 155/97 HACCP)

gestionali: contabilità aziendale

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie conoscenze

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

Comportamenti ("saper essere")

caratteristiche personali: manualità, gusto estetico, curiosità

relazione: leadership, autorevolezza

adattamento: resistenza

autonomia e responsabilità: precisione, creatività, senso pratico

Nota per l'operatore/operatrice

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sui propri comportamenti

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

SEZ. 3

qualificazioni

Requisiti

Tutti i requisiti formativi che abilitano alla professione di cuoco.

Indispensabili Diploma o Licenza di scuola Professionale Alberghiera o qualifica professionale.

Per diventare chef executive occorre aver maturato un'esperienza pluriennale in più strutture alberghiere, con ruoli di responsabilità e possibilmente riconoscimenti di associazioni di categoria o gare internazionali.

E' indispensabile avere capacità di degustazione, senso estetico, creatività e saper gestire momenti di formazione.

Buona capacità di resistenza allo sforzo fisico e allo stress.

Disponibilità a trasferte sul territorio regionale e nazionale.

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare: titoli, licenze, abilitazioni; risorse personali aggiuntive da segnalare

Distinguere:

a) dati oggettivi

b) giudizi della persona sulle proprie qualificazioni

c) osservazioni dell'operatore/trice

dichiarazioni della persona e osservazioni:

SEZ. 4

disponibilità

Condizioni di esercizio e collocazione organizzativa

Il settore di riferimento è quello ristorativo-alberghiero e il reparto a cui afferisce è quello della cucina. 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. 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. Alto livello di responsabilità e di autonomia. Nelle aziende di alta categoria o di grandi dimensioni, svolge compiti più gestionali/organizzativi e meno esecutivi. In collaborazione con il responsabile dei servizi di ristorazione stabilisce i livelli qualitativi e quantitativi dei pasti e i costi delle pietanze.

si relaziona 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.

Nota per l'operatore/operatrice

Rilevare nelle dichiarazioni della persona: preferenze, esigenze, aspettative, eventuali preclusioni rispetto al possibile inserimento lavorativo.

Tipo di azienda

Orientamento preferenziale: azienda piccola, media, grande, cooperativa...

Tipo di contratto

Orientamento preferenziale: part-time, tempo determinato, tempo indeterminato, stagionale....

- solo in relazione alla specifica professione

- anche in ruoli professionali di prossimità (quali)

Tempo

Orientamento preferenziale: per quanto tempo è disposto a lavorare all'estero (1 mese / 6 mesi / 1 anno / 2 anni / tempo indeterminato....)

Spazio

Orientamento preferenziale:

- *fino a quale distanza dal luogo di residenza potrebbe lavorare*
- *disponibilità a cambio residenza / fino a tot km.../ area geografica*
- *eventuali punti di riferimento (es .parenti residenti a ...)*
- *eventuale trasferimento della famiglia*

Formazione

Interesse / disponibilità per corsi di aggiornamento e perfezionamento

Non disponibilità

Eventuali, in relazione alle costrittività del profilo professionale; es. :pressione/stress per ritmi o particolari situazioni di lavoro, problemi fisici ecc.

NOTE

Osservazioni conclusive: eventuali criticità / motivazioni / aspettative / necessità particolari ecc.

SEZ.5

livelli di competenza attesi / rilevati

Nota per l'operatore/operatrice:

Contrassegnare i livelli rilevati attraverso l'intervista, a conferma o correzione dei valori attesi dal ruolo professionale (prestampati nella tabella).

Per il significato dei livelli fare riferimento alla tabella in allegato.

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

allegato

TAVOLA DI RIFERIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI

livello	ruolo	prestazione	responsabilità	complessità	relazioni	autonomia organizzativa	comportamenti attesi
A	esecutivo	operativa	sui compiti	semplice (prevalenza di variabili note)	semplici, legate al compito, occasionali	soggetta a supervisione e controllo esterno	in situazione abituale, ripetitiva; riconoscimento e segnalazione di scostamenti dagli standard di esecuzione, di anomalie/imprevisti
B	qualificato	tecnica	sui risultati di una attività	limitata ampiezza delle soluzioni (presenza di alcune variabili ignote)	multiple, legate all'attività, frequenti	limitata, controllo sull'attività	in situazione abituale, ripetitiva; diagnosi e occasionali interventi di regolazione su scostamenti dagli standard di esecuzione, anomalie/imprevisti semplici
C	specialistico	professionale	sui risultati di un insieme di attività o di una fase	significativa ampiezza delle soluzioni (prevalenza di variabili sconosciute)	negoziali, di programmazione e coordinamento, sistematiche	ampia, controllo sulla programmazione e coordinamento di attività o gruppo di lavoro	in situazione non abituale di media complessità; diagnosi e occasionali interventi di regolazione su anomalie/imprevisti anche importanti
D	pluri-specialistico	professionale con elevata specialità	sul processo o prodotto	elevata ampiezza delle soluzioni (molte e complesse variabili sconosciute)	ampie e complesse, decisionali, sistematiche	totale autonomia - nell'ambito delle deleghe - sul processo o unità organizzativa	in situazione di elevata complessità con forte esigenza di adattabilità; diagnosi e sistematici interventi di regolazione su anomalie/imprevisti complessi