

PROFILO PROFESSIONALE

CHEF EXECUTIVE

*ref: cod. ISTAT : 5.2.2.1 / ROME 13231
ultima revisione: Luglio 2006*

Definizione

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.

Attività principali

Ricerca, selezione, inserimento e valutazione del personale; definire procedure di lavoro, coordinare le preparazioni, fare formazione interna; partecipare alla stesura del menu e della carta dei vini, garantire la qualità dei menù, analizzare i costi e il prezzo di vendita, controllare l'igiene della cucina e del magazzino, controllare qualità e rispetto dei tempi; eseguire elaborazioni culinarie particolari, decorazioni e presentazioni dei piatti, organizzare cene a tema, elaborare nuove ricette; controllare le scorte del magazzino, gestire gli acquisti degli alimenti, gestire ricevimento e stoccaggio di merci, controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori

Competenze

Lo chef executive deve saper degustare cibi e bevande, decorare e presentare i piatti, valutare il livello di soddisfazione del cliente, monitorare la pulizia, la qualità degli alimenti e dei servizi; organizzare le attività, coordinare i collaboratori, programmare e controllare le scorte di derrate e il relativo approvvigionamento, trasferire competenze tecniche ai collaboratori. Deve conoscere la lingua francese, informatica di base, tecniche di conservazione e preparazione di cibi e bevande, gestione dei gruppi di lavoro e pianificazione delle attività. Deve avere conoscenze del mercato della ristorazione, merceologia degli alimenti e bevande, enologia, dietetica, scienze dell'alimentazione, normativa relativa a conservazione trattamento alimenti, contabilità aziendale. Deve avere buona manualità, gusto estetico, autorevolezza, resistenza, creatività e senso pratico

Condizioni di esercizio

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.

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 trasferite sul territorio regionale e nazionale.