

Definizione

Il cuoco capo-partita è nella brigata di albergo o di ristorante (l'insieme del personale di cucina, sotto il coordinamento dello chef) il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria o "saucier") che avvalendosi della collaborazione di aiuto cuoco, commis di cucina e plongeur provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo e gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora nella cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

Attività principali

Stabilire la composizione del menu e l'elenco delle materie prime necessarie, definire l'organizzazione dei posti di lavoro, le attrezzature necessarie, impartire direttive ai collaboratori per l'allestimento dei posti mobili di cucina e sovrintendere al lavoro del personale, monitorare l'andamento delle preparazioni sulle diverse linee di cucina (antipasti, primi, verdure, pesci, carni, salse, dessert) e il rispetto degli standard di qualità previsti, preparare le ordinazioni, sporzionare, guarnire i piatti di portata; sovrintendere la conservazione dei prodotti e il rispetto delle norme igienico sanitarie; sovrintendere il riordino e la pulizia di spazi e attrezzature; curare l'ampliamento della propria esperienza professionale.

Competenze

Tecniche di preparazione e cottura di cibi, utilizzo di coltelli, pentolame, fuochi, forni, congelatori, elettrodomestici ecc.; controllo e monitoraggio della qualità dei prodotti, tempi e procedure; organizzazione del lavoro, formazione e coordinamento del personale; valutazione e scelta delle materie prime; composizione del menu, cucina del territorio, nazionale e internazionale; dietetica, enologia ed enogastronomia; merceologia alimentare, antinfortunistica e normative di sicurezza, igiene degli alimenti e principi del sistema HACCP; lingue straniere; elementi di gestione e contabilità; senso estetico e gusto, autorevolezza, resistenza allo stress, sveltezza, precisione, passione per la professione, tensione all'autoaggiornamento.

Condizioni di esercizio

Il lavoro si svolge presso alberghi, ristoranti, mense. Il cuoco capo partita è inserito al 4° livello con una retribuzione di circa 1200€ mensili. Orari di lavoro determinati dal tipo di azienda; 8 ore giornaliere per 5 giornate settimanali, esclusi il sabato e la domenica nella grande ristorazione (mense aziendali e scolastiche); nei ristoranti e negli alberghi, ritmi di lavoro incalzanti soprattutto durante i giorni festivi, la stagione estiva ed invernale e in occasione di eventi (congressi, manifestazioni ecc.) Durante l'orario di lavoro il cuoco deve indossare sempre la divisa; importante la cura e l'igiene personale. Possibili disturbi vascolari e lombalgie, rischio di tagli e ustioni.

Requisiti

diploma di Scuola Professionale Alberghiera di Stato o qualifica professionale regionale. La formazione del cuoco avviene soprattutto sul campo; l'opportunità di operare presso aziende diverse, anche all'estero, permette di arricchire il bagaglio tecnico e il ricettario personale. La professione richiede passione, motivazione, spinta continua al miglioramento e all'esplorazione.