



Food & Beverage Manager

Nelle aziende ristorative, il direttore responsabile della gestione di tutte le attività e del loro funzionamento è il **Food & Beverage Manager**. Le sue funzioni prevedono che si occupi della pianificazione, dell'organizzazione e del controllo delle attività e del personale, dedicandosi anche alla motivazione di quest'ultimo.

Tutti i capi servizio dell'azienda ristorativa, come lo chef o il maître, rispondono direttamente a lui.

Di solito, la preparazione più adatta per questa professione è fornita dal diploma dell'Istituto alberghiero, anche se non esiste un vero e proprio corso di formazione specifica, né un ciclo scolastico dedicato. Tuttavia, è indispensabile la conoscenza delle lingue straniere e, per crescere nella professione, sono di notevole aiuto gli studi universitari nel settore economia-turismo e, soprattutto, i continui aggiornamenti attraverso corsi di formazione ed esperienza sul campo.

Dal punto di vista **personale** e caratteriale, al Food & Beverage Manager sono richieste puntualità, precisione, senso di responsabilità e propensione all'organizzazione.

Per quanto riguarda l'aspetto **professionale**, le competenze necessarie spaziano dalla merceologia alla contabilità, dalla cucina al servizio in sala, dalla gastronomia all'enologia.

Competenze

Nello specifico il Food & Beverage Manager deve:

- ✓ conoscere l'inglese parlato e scritto e, possibilmente, altre lingue straniere (tedesco, francese e spagnolo);
- ✓ essere in grado di comunicare con precisione e chiarezza sia con i clienti sia con il personale sottoposto;
- ✓ gestire i rapporti in modo professionale, con il pubblico e con i subalterni;
- ✓ essere in grado di elaborare un quadro preciso e dettagliato della distribuzione delle responsabilità e delle mansioni in funzione del livello del personale;
- ✓ essere pratico sia delle tecniche di preparazione dei pasti sia di quelle di servizio in sala;
- ✓ conoscere i prodotti alimentari e saper valutare oggettivamente le preparazioni di cucina e il loro servizio in sala;
- ✓ essere in grado di calcolare correttamente i costi di gestione ed elaborazione dei piatti, nonché di stilare un budget;
- ✓ avere dimestichezza con i software di gestione e con quelli di redazione di documenti;
- ✓ sapere come redigere adeguatamente menu e carte dei vini;
- ✓ conoscere le norme di sicurezza e di igiene inerenti l'ambiente di lavoro;
- ✓ conoscere metodi e procedure per la gestione del magazzino;
- ✓ avere esperienza nella gestione delle trattative commerciali nei confronti dei fornitori;
- ✓ padroneggiare le strategie di marketing aziendale;
- ✓ essere capace di stilare relazioni professionali e rapporti aziendali;
- ✓ sapere organizzare, strutturare e redigere un **planning** (o piano di lavoro).

Executive chef

L'executive chef ha la responsabilità di tutte le attività svolte in cucina, coordina queste ultime con il personale addetto alle varie mansioni, allestendo anche il planning operativo. Spetta all'executive chef la selezione dei nuovi assunti e, qualora sia necessario, il licenziamento di alcuni membri del personale. Ha vena creativa, approva i menu, sperimenta nuovi piatti, sceglie i fornitori e valuta i costi insieme al Food & Beverage Manager. Spesso è l'executive chef di più ristoranti.

La sua formazione comprende non soltanto nozioni ed esperienza in campo culinario, ma anche legate agli ambiti merceologici, alla tecnologia di produzione e all'igiene degli alimenti, sapendo anche applicare le tecniche legate all'organizzazione del lavoro e all'amministrazione dell'azienda ristorativa.

La parte migliore del lavoro: saper creare, selezionando il personale, una squadra efficiente, motivata e in grado di compiere un lavoro di alto livello.

L'attrezzo più usato: la bocca.

Orario di lavoro: dalla mattina presto fino alla sera tardi (con pause).

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato





Chef de cuisine o head chef (capo cuoco)

Il reparto di cucina dipende interamente da quanto stabilisce il **capo cuoco**, il quale, a sua volta, interagisce, rispondendo delle sue scelte, unicamente, dove presenti, al Food & Beverage Manager e all'executive chef.

Mansioni: impartisce ordini in modo equilibrato ma deciso, coordinando lo staff di cucina durante tutto il servizio. Prepara il menu, di cui determina il costo, sperimenta ricette nuove o rivisitate, svolge i compiti dell'executive chef quando questa figura non è contemplata nell'organico, prepara la lista della spesa e si preoccupa direttamente degli acquisti per essere certo della qualità delle materie prime. In alternativa, procede a controllare lo stato e la qualità della merce in arrivo, verificando il tutto in ragione delle richieste che gli sono state sottoposte dai capipartita.

Dovendo gestire così tanti aspetti del lavoro, è ovvio che lo chef de cuisine deve poter contare su una professionalità di alto livello in vari ambiti: culinario, merceologico, tecnico tecnologico e umano organizzativo.

La parte migliore del lavoro: far uscire dalla cucina un piatto che sia ottimale in tutti i suoi aspetti (lavorazione e presentazione).

L'attrezzo più usato: la bocca e le mani.

Orario di lavoro: dalle 10 del mattino a mezzanotte, a seconda del turno di lavoro.

Chef tecnologo

Lo chef tecnologo lavora in un centro di produzione pasti ed è capace non solo di **coordinare** tutte le fasi di preparazione, trasformazione, conservazione e trasporto delle pietanze, ma si occupa anche di disporre la lista degli acquisti in base alle scorte e agli ordini. Le spese devono risultare rispondenti alle esigenze dei menu, l'elaborazione dei quali è di sua competenza.

Le abilità necessarie per svolgere questa mansione riguardano soprattutto una spiccata capacità di **analisi** per saper scegliere gli alimenti, i metodi di cottura, le tecniche di conservazione e trasporto idonei all'utenza; ha una buona capacità **organizzativa** e un'accurata conoscenza delle **norme HACCP**.

La parte migliore del lavoro: quando tutte le fasi di un processo produttivo si svolgono con celerità e senza incertezze, perfettamente coordinate tra loro.

L'attrezzo più usato: la bocca e la modulistica.

Orario di lavoro: dalla prima mattina fino a pomeriggio inoltrato.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



Chef de partie (responsabili di area)

Ogni capopartita (chef de partie) si occupa di un segmento del menu. Nei grandi ristoranti ci sono molteplici e diversi chef de partie:

- ✓ Chef saucier (addetto alle salse)
- ✓ Chef rôtiisseur (capo rosticciere)
- ✓ Chef poissonier (capo ai pesci)
- ✓ Chef entremétier (capo ai primi, agli ortaggi, ai legumi e alle uova)
- ✓ Chef garde-manger (capo agli antipasti)

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



Pastry chef o chef pâtissier (capo pasticciere)

Il pastry chef ha le stesse responsabilità di un sous chef o un head chef. In strutture particolarmente complesse, lo chef pâtissier può essere aiutato dallo chef glacier (addetto al gelato), dallo chef chocolatier (addetto al cioccolato), dallo chef confiseur (confetti e lavorazioni con lo zucchero).

Altre figure sono il **commis de cuisine** (apprendista) e il **lavapiatti/lavapentole** (plongeur)/**garzone di cucina**.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato





ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

chef chocolatier - chef de cuisine - chef de partie - chef rôtiisseur - chef saucier - commis - direttore responsabile - pulizia - sala.

