

CHI È E CHE COSA FA LO CHEF* DI CUCINA?

Lo chef di cucina (o più semplicemente chef) è il professionista che lavora nella cucina di un ristorante, di un albergo o di un'altra struttura ristorativa.



Il suo compito è quello di:

1. creare le ricette e organizzare il menu;
2. preparare e cuocere le pietanze da servire agli ospiti;
3. gestire il lavoro e il personale di cucina;
4. organizzare gli ambienti di lavoro.

(*) Chef In francese chef significa capo. Chef di cucina e cuoco sono considerati sinonimi. In realtà, lo chef di cucina è il capocuoco che crea le ricette ed è responsabile del reparto di cucina, mentre il cuoco è il professionista che esegue gli ordini dello chef.

Come È

- Ordinato, rigoroso, rapido e preciso
- Efficiente ed efficace
- Flessibile, disposto al cambiamento e pronto a viaggiare

Che cosa HA

- Buona memoria
- Buon gusto e senso estetico
- *Savoir faire* e buone abilità relazionali
- Spirito collaborativo e apertura al dialogo
- Senso di responsabilità

Che cosa CONOSCE

- Mezzi e strategie di comunicazione
- Lingue straniere
- Linguaggio tecnico della cucina
- Tecniche operative di cucina e di sala
- Sistemi di produzione del pasto
- Materie prime e loro impieghi

Che cosa sa FARE

- Applicare tecnologie di produzione
- Controllare tempi di preparazione, temperature e tempi di cottura
- Usare i sistemi e gli strumenti informatici
- Guidare la brigata di cucina
- Relazionarsi con i clienti

Che cosa FA

- Organizza il personale e il lavoro di cucina
- Pianifica la formazione del personale
- Redige il menu con il food & beverage manager
- Gestisce gli approvvigionamenti
- Controlla la merce in entrata e le caratteristiche della
- Gestisce la conservazione in azienda
- Esegue le lavorazioni più complesse
- Crea gli standard per i piatti (ricette, porzioni, modalità di presentazione)
- Controlla l'esecuzione dei piatti e la loro presentazione per il servizio
- Collabora con la sala per il servizio
- Fissa i costi di produzione delle pietanze
- Controlla la resa dei generi alimentari lavorati e delle porzionature
- Applica il sistema di autocontrollo
- Fa rispettare la normativa igienico-sanitaria e sulla sicurezza sul lavoro

CHE COSA STUDIA LO CHEF DI CUCINA?

In passato la formazione del cuoco avveniva presso un maestro che gli trasmetteva oralmente i saperi e le tecniche del mestiere. La formazione dello chef di cucina è oggi più complessa e riguarda anche la nutrizione, l'igiene, la legislazione, l'economia, l'organizzazione del lavoro e la sicurezza.

La mansione principale dello chef di cucina è la trasformazione di materie prime alimentari in preparazioni da servire agli ospiti. Lo chef deve essere quindi un profondo conoscitore delle materie prime e padroneggiare le tecniche di cucina per scegliere il miglior prodotto e la lavorazione più adeguata.

FOOD COST: Offrire l'eccellenza contenendo la spesa deve essere il suo principale obiettivo.

Igiene

La qualità dipende dalla sicurezza igienica e microbiologica. La sicurezza riguarda la prevenzione della contaminazione, che dipende dal rispetto delle procedure e dall'**igiene professionale**. La pulizia, l'ordine e la precisione sono qualità indispensabili per svolgere la professione di chef. La gestione dell'igiene riguarda la **persona**, l'organizzazione e la gestione degli **ambienti di lavoro** e delle **attrezzature**.

Sicurezza sul lavoro

La **cultura della sicurezza** sul lavoro è, ad ogni livello, il presupposto della qualità. Gli ambienti di lavoro devono essere sicuri e tutti gli operatori devono rispettare le misure messe in atto dall'azienda per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Comunicazione

Nella ristorazione la comunicazione è importante e avviene a più livelli: tra il ristorante e i suoi clienti, tra i clienti, tra il ristorante e i professionisti e le aziende del settore. Il cuoco deve essere un **comunicatore**: i cuochi di successo sono scrittori, opinionisti, critici, giornalisti, conduttori, **food stylist**, blogger e veicolano la loro professione anche attraverso la televisione, i social, i libri e il web marketing.

Organizzazione e gestione

Lo chef organizza il suo lavoro e quello della sua **brigata**. Deve valorizzare le individualità dei suoi collaboratori e valutare in modo oggettivo, con l'obiettivo del miglioramento continuo. Lo chef crea gli **standard** per i piatti, fissa i costi di produzione delle pietanze e monitora il costo delle materie prime. Il **controllo di gestione** è uno dei suoi compiti principali.