ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



CHEF DI PARTITA

PARTITA DELLE PASTE

- Gestione autonoma della partita
- Cottura e mantecatura delle paste
- Conoscenza di pasta fresca e preparazioni
- Organizzazione, pulizia e velocità
- Lavoro di squadra e comunicazione

CAPO PARTITA

PASTE E PRIMI PIATTI

Dipartimento: Kitchen Operations | Riporta a: Sous Chef / Head Chef

01 MISSIONE DEL RUOLO

Il Capo Partita Paste e Primi Piatti gestisce in autonomia la propria postazione, garantendo preparazioni coerenti con le ricette, le grammature, i tempi e gli standard qualitativi ATYPICAL. Coordina le attività della partita, lavora in sinergia con la brigata e contribuisce a offrire una cucina italiana contemporanea riconoscibile, precisa e costante.

02 RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Organizzare la mise en place quotidiana, le preparazioni e le priorità prima del servizio.
- Preparare, porzionare e conservare correttamente paste fresche, ripieni, fondi, salse e condimenti.
- Gestire in autonomia cotture, risottature, emulsioni e mantecature, rispettando consistenze, temperature e tempi di uscita.
- Garantire presentazione, gusto e uniformità delle porzioni secondo le schede tecniche aziendali.
- Coordinarsi con il kitchen pass e le altre partite per assicurare il corretto timing del servizio.
- Controllare scorte, rotazione delle materie prime, sprechi e richieste di approvvigionamento.
- Mantenere pulizia e ordine della postazione, attuando le procedure igienico-sanitarie e HACCP.
- Segnalare tempestivamente allergeni, non conformità, guasti e criticità operative al responsabile.

COMPETENZE E STANDARD

03 HARD SKILLS

- Tecniche di pasta fresca: impasti, laminazione, formatura, farciture e conservazione.
- Conoscenza di pasta secca e fresca, risotti, brodi, salse, fondi e corrette tecniche di cottura.
- Padronanza di mantecatura, emulsione, bilanciamento del gusto e finitura del piatto.
- Lettura delle comande, controllo delle grammature, gestione dei tempi e food cost di partita.
- Applicazione di HACCP, allergeni, tracciabilità e corretta conservazione delle materie prime.

04 SOFT SKILLS

- Precisione, disciplina, pulizia, velocità controllata e attenzione al dettaglio.
- Autonomia operativa, problem solving e capacità di gestione della pressione.
- Comunicazione chiara, collaborazione con la brigata e disponibilità alla formazione.

05 STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

Ogni piatto deve rispettare ricetta, gusto, temperatura, grammatura, estetica e timing di servizio. La postazione deve essere sempre pronta, pulita e organizzata. Materie prime e attrezzature sono gestite con responsabilità, riducendo sprechi e garantendo continuità produttiva.

06 PERCORSO DI CRESCITA

Capo Partita Paste e Primi Piatti > Senior Chef de Partie > Junior Sous Chef > Sous Chef > Head Chef / Executive Chef. L'avanzamento dipende da competenze, risultati, attitudine alla leadership e opportunità organizzative.

EXCELLENCE IS A TEAM EFFORT.