ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



CAMERIERE

- Accoglienza e cura dell’ospite
- Servizio di sala attento e professionale
- Conoscenza del menu e dei vini
- Ordine, eleganza e lavoro di squadra

CAMERIERE

FRONT OF HOUSE | FOOD & BEVERAGE SERVICE

Dipartimento: Sala & Hospitality | Riporta a: Caposala / Restaurant Manager

01 | INTRODUZIONE E MISSIONE

Questa guida descrive i requisiti, le responsabilità e le competenze del Cameriere ATYPICAL, figura centrale nell'esperienza di ospitalità del ristorante. Ogni interazione con l'ospite deve esprimere professionalità, attenzione al dettaglio e un servizio caloroso, discreto e personalizzato.

02 | PRINCIPALI RESPONSABILITÀ

- Accogliere e assistere gli ospiti con eleganza, cortesia e attenzione alle esigenze individuali.
- Preparare la mise en place e verificare ordine, pulizia e completezza del proprio rango.
- Presentare il menu, illustrare ingredienti, preparazioni, specialità e proposte del giorno.
- Conoscere la carta dei vini e collaborare con il personale competente per suggerimenti e abbinamenti.
- Raccogliere e trasmettere le comande in modo preciso, indicando allergie e richieste particolari.
- Gestire il servizio di cibi e bevande, monitorando tempi, sequenze e soddisfazione dell'ospite.
- Coordinarsi con cucina, bar, runner e caposala durante tutte le fasi del servizio.
- Curare il riassetto dei tavoli, il controllo finale del rango e le procedure di chiusura.

03 | REQUISITI PROFESSIONALI

- Esperienza nel servizio di sala, preferibilmente in ristoranti di qualità o hospitality.
- Buona conoscenza della lingua inglese; ulteriori lingue costituiscono un vantaggio.
- Conoscenza delle procedure di servizio, dell'igiene alimentare e della gestione degli allergeni.

STANDARD ATYPICAL

04 | HARD SKILLS

- Tecniche di mise en place, servizio al tavolo, sbarazzo e gestione del rango.
- Conoscenza del menu ATYPICAL, delle materie prime, degli allergeni e dei metodi di preparazione.
- Nozioni di enologia, servizio del vino e presentazione delle bevande.
- Utilizzo corretto del sistema POS e gestione accurata delle comande.

05 | SOFT SKILLS

- Empatia, ascolto attivo, comunicazione chiara e orientamento all'ospite.
- Ordine personale, eleganza, puntualità e attenzione ai dettagli.
- Autocontrollo, problem solving e gestione dei momenti di elevata intensità.
- Spirito di squadra, affidabilità, iniziativa e disponibilità al feedback.

06 | STANDARD DI SERVIZIO

Accoglienza: presenza discreta e professionale. Precisione: comande e allergeni verificati. Ritmo: servizio coordinato e senza attese evitabili. Cura: tavolo e rango sempre impeccabili. Responsabilità: anomalie e reclami comunicati tempestivamente al responsabile.

07 | PERCORSO DI CRESCITA

01	**CAMERIERE**
02	**SENIOR WAITER / CHEF DE RANG**
03	**CAPOSALA / HEAD WAITER**
04	**ASSISTANT RESTAURANT MANAGER**
05	**RESTAURANT MANAGER**

Excellence is a team effort.

L'avanzamento dipende da competenze dimostrate, formazione, valutazioni e opportunità organizzative: non costituisce una progressione automatica.