ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



SOUS CHEF

- Supporto operativo al Head Chef
- Controllo e coordinamento di tutte le partite
- Gestione e formazione della brigata
- Qualità, standard e costanza del servizio
- Supervisione cucina e controllo operativo

SOUS CHEF

Guida alla posizione professionale

DIPARTIMENTO	RIPORTA A
Kitchen Operations	**Head Chef / Executive Chef**

01 MISSIONE DEL RUOLO

Il Sous Chef è il principale riferimento operativo dell'Head Chef. Coordina la brigata e tutte le partite, garantisce la continuità del servizio e traduce la visione gastronomica ATYPICAL in esecuzioni precise, costanti e coerenti con gli standard del brand. Sostituisce l'Head Chef nelle attività operative durante la sua assenza.

02 RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Coordinare la mise en place, le priorità e il lavoro quotidiano di tutte le partite.
- Supervisionare il pass, i tempi delle comande, le cotture, le finiture e la presentazione dei piatti.
- Verificare ricette, grammature, qualità, gusto e costanza delle preparazioni.
- Organizzare turni operativi e distribuzione dei compiti secondo le indicazioni dello Chef.
- Formare, affiancare e valutare commis e capi partita, promuovendo disciplina e collaborazione.
- Controllare ricevimento merci, scorte, rotazioni, conservazione, sprechi e segnalazioni di acquisto.
- Garantire applicazione delle procedure HACCP, allergeni, pulizia e sicurezza sul lavoro.
- Gestire imprevisti e non conformità, comunicando tempestivamente con Head Chef e sala.

03 REQUISITI E COMPETENZE TECNICHE – HARD SKILLS

- Solida esperienza nella cucina italiana contemporanea e nelle principali tecniche di preparazione e cottura.
- Capacità di gestire simultaneamente più partite, pass e volumi di servizio.
- Conoscenza operativa di HACCP, allergeni, food cost, standardizzazione delle ricette e controllo delle rese.

COMPETENZE E STANDARD

04 SOFT SKILLS E LEADERSHIP

- Leadership autorevole, rispettosa e orientata all'esempio.
- Comunicazione chiara con la brigata, il pass e il personale di sala.
- Capacità di prendere decisioni rapide e mantenere lucidità sotto pressione.
- Precisione, affidabilità, organizzazione e gestione dei conflitti.
- Mentalità formativa, attenzione al dettaglio e miglioramento continuo.

05 STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

- QUALITÀ – Ogni piatto rispetta identità, ricetta, gusto, temperatura e presentazione previste.
- COSTANZA – Gli standard restano uniformi in ogni servizio, indipendentemente dai volumi.
- EFFICIENZA – La brigata lavora con priorità chiare, tempi controllati e sprechi contenuti.
- SICUREZZA – Postazioni, conservazione e gestione allergeni rispettano le procedure aziendali.
- TEAMWORK – Cucina e sala collaborano con comunicazione puntuale e rispetto reciproco.

06 CRESCITA PROFESSIONALE

- **CHEF DE PARTIE**
  Gestione autonoma della propria partita
- **SOUS CHEF**
  Coordinamento operativo della brigata
- **HEAD CHEF**
  Direzione di cucina, menu e team
- **EXECUTIVE CHEF**
  Supervisione strategica di una o più cucine

07 FILOSOFIA ATYPICAL

Il Sous Chef non è soltanto il vice dello Chef: è il garante quotidiano dell'organizzazione e della qualità. Attraverso l'esempio, la formazione e il controllo operativo, contribuisce a costruire una cucina in cui ogni persona è parte dell'esperienza ATYPICAL.

ATYPICAL – CUCINA ITALIANA
Excellence is a team effort.

I percorsi di crescita sono indicativi e dipendono da valutazioni e opportunità aziendali.