ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



CHEF
CAPO PARTITA

- Antipasti Freddi
- Dolci

CAPO PARTITA

Kitchen Operations / Job Description

Sezione Dolci e Antipasti Freddi | Riporta a: Sous Chef / Head Chef

Questa guida presenta i requisiti, le responsabilità e le competenze del ruolo di Capo Partita Dolci e Antipasti Freddi, delineando gli standard di qualità e le opportunità di crescita professionale all'interno del progetto ATYPICAL CUCINA ITALIANA.

01 DESCRIZIONE DEL RUOLO

Il Capo Partita coordina in autonomia le preparazioni e il servizio delle sezioni assegnate, assicurando precisione tecnica, cura estetica, corretta conservazione e costanza del risultato. Collabora con il pass e con la brigata affinché ogni antipasto freddo e dessert rispecchi l'identità gastronomica ATYPICAL.

02 RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Organizzare la mise en place e le priorità produttive di antipasti freddi e dessert.
- Preparare e rifinire antipasti, crudi ove previsti, guarnizioni, salse fredde e piatti di apertura.
- Realizzare dessert al piatto, creme, impasti, basi di pasticceria e preparazioni dolci del menu.
- Garantire porzionatura, temperature di servizio, impiattamento e presentazione coerenti con gli standard.
- Verificare scadenze, etichettatura, tracciabilità, rotazione delle scorte e corretta conservazione.
- Comunicare con il pass e le altre partite per rispettare tempi e sequenza delle comande.
- Controllare pulizia, sanificazione, attrezzature e corretta gestione di allergeni e contaminazioni.
- Supportare la formazione dei commis e segnalare tempestivamente criticità e fabbisogni.

03 HARD SKILLS

- Tecniche di preparazione di antipasti freddi, salse, marinature e finiture gastronomiche.
- Conoscenza delle basi di pasticceria: creme, mousse, impasti, cotture, montaggi e decorazioni.
- Utilizzo di abbattitore, frigoriferi, bilance e attrezzature specifiche nel rispetto delle procedure.
- Applicazione del piano HACCP, gestione allergeni, catena del freddo e controllo temperature.
- Capacità di pianificare produzioni, quantità, porzioni e riduzione degli sprechi.

STANDARD & CRESCITA

Kitchen Operations / Competenze e sviluppo

04 SOFT SKILLS

- Precisione, manualità e sensibilità per estetica, gusto e consistenze.
- Organizzazione, disciplina e attenzione al dettaglio anche sotto pressione.
- Collaborazione, comunicazione chiara e coordinamento con l'intera brigata.
- Affidabilità, spirito di iniziativa e capacità di risolvere problemi.
- Curiosità professionale, disponibilità alla formazione e orientamento alla qualità.

05 STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

- Qualità e coerenza: ogni preparazione deve rispettare ricette, grammature e presentazioni stabilite.
- Food safety: rigoroso rispetto delle procedure HACCP e corretta gestione degli allergeni.
- Controllo: verifica di materie prime, freschezza, conservazione e qualità prima del servizio.
- Efficienza: postazione ordinata, mise en place completa e uscite puntuali.
- Responsabilità: cura delle attrezzature, delle scorte e del lavoro di squadra.

06 PERCORSO DI CRESCITA

COMMIS DE CUISINE
Apprendimento delle basi e supporto operativo

CHEF DE PARTIE
Gestione autonoma di dolci e antipasti freddi

SOUS CHEF
Coordinamento delle partite e controllo del servizio

HEAD CHEF / EXECUTIVE CHEF
Direzione culinaria e sviluppo dell'offerta gastronomica

07 LA FILOSOFIA ATYPICAL

L'eccellenza nasce dall'equilibrio tra tecnica, semplicità e cura del dettaglio. Il Capo Partita è custode della qualità quotidiana e contribuisce a trasformare ogni portata in un'esperienza gastronomica riconoscibile.

Excellence is a team effort.