ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



BAR BACK

- Supporto operativo alla Sala e al Bar
- Lavaggio bicchieri
- Lavaggio accessori Bar
- Caffetteria
- Training sui cocktail e vini

BAR BACK

GUIDA ALLA POSIZIONE PROFESSIONALE

Dipartimento: Food & Beverage | Bar Operations Ruolo: Bar Back

Riporta a: Bartender / Bar Supervisor / Restaurant Manager

01 | INTRODUZIONE

Questa guida illustra requisiti, responsabilità, competenze e opportunità di crescita per il ruolo di Bar Back all'interno del progetto ATYPICAL – Cucina Italiana. La posizione è essenziale per garantire un servizio bar fluido, ordinato e coerente con gli standard di ospitalità del brand.

02 | MISSIONE DEL RUOLO

Il Bar Back fornisce supporto operativo alla sala e al bar, assicurando disponibilità di attrezzature e materiali, pulizia delle postazioni e continuità delle preparazioni. Lavora in coordinamento con Bartender, personale di sala e cucina, anticipando le necessità del servizio e contribuendo all'esperienza dell'ospite.

03 | RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Supportare l'operatività quotidiana del bar e, quando richiesto, del servizio di sala.
- Lavare, asciugare, lucidare e sistemare correttamente bicchieri e calici.
- Lavare e sanificare shaker, mixing glass, jigger e altri accessori del bar.
- Rifornire ghiaccio, garnish, acqua, ingredienti e materiali di consumo, secondo le procedure.
- Predisporre e riordinare la mise en place prima, durante e dopo il servizio.
- Collaborare alle attività di caffetteria, nel rispetto delle mansioni assegnate.
- Controllare ordine, pulizia e igiene di banco, frigoriferi e aree di stoccaggio.
- Segnalare tempestivamente carenze, rotture, anomalie o necessità di manutenzione.
- Partecipare ai briefing e ai training dedicati a cocktail, vini e standard di servizio.

04 | COMPETENZE TECNICHE / HARD SKILLS

- Conoscenza di base delle procedure HACCP, della sanificazione e della sicurezza sul lavoro.
- Utilizzo corretto delle attrezzature di lavaggio e dei prodotti detergenti.
- Organizzazione degli approvvigionamenti e corretta rotazione delle scorte (FIFO).
- Nozioni introduttive di caffetteria e attrezzature bar.
- Interesse ad apprendere cocktail classici, signature, vini italiani e Champagne.

05 | COMPETENZE PERSONALI / SOFT SKILLS

- Attenzione al dettaglio, pulizia e cura degli strumenti.
- Rapidità di esecuzione, organizzazione e capacità di stabilire priorità.
- Spirito di squadra e comunicazione efficace con sala e bar.
- Affidabilità, puntualità e capacità di lavorare nei momenti di maggiore intensità.
- Disponibilità alla formazione e orientamento alla crescita professionale.

06 | STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

Prima del servizio: verificare pulizia, attrezzature, dotazioni, calici e scorte; predisporre la postazione. Durante il servizio: mantenere il banco ordinato, rifornire tempestivamente i materiali e supportare il team senza interrompere il flusso operativo. Dopo il servizio: completare lavaggio, riordino, sanificazione e comunicazione delle necessità di reintegro.

07 | PERCORSO DI CRESCITA

Bar Back → Senior Bar Back → Junior Bartender → Bartender → Bar Supervisor / Bar Manager

L’evoluzione professionale dipende dalle competenze acquisite, dalle performance, dalla formazione e dalle opportunità organizzative disponibili. Non costituisce un avanzamento automatico.

08 | FILOSOFIA ATYPICAL

In ATYPICAL, l’eccellenza nasce dalla collaborazione. Il Bar Back non è soltanto una figura di supporto: è un professionista che tutela il ritmo del servizio, la qualità del lavoro del team e l’esperienza dell’ospite.

Excellence is a team effort.