ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



RESTAURANT MANAGER

- Controllo della sala
- Accoglienza
- Operazioni di cassa
- Risoluzione problemi di servizio
- Customer service

RESTAURANT MANAGER | Ruolo e responsabilità

INTRODUZIONE

Questa guida descrive i requisiti, le responsabilità e le competenze della posizione di Restaurant Manager, illustrandone il contributo alla qualità dell'ospitalità, alla performance operativa e allo sviluppo del progetto ATYPICAL – Cucina Italiana.

IDENTITÀ DEL RUOLO

Il Restaurant Manager dirige le operazioni quotidiane del ristorante e coordina il team di sala, reception e bar in collaborazione con lo Chef Patron e la direzione aziendale. È responsabile della coerenza del servizio con gli standard ATYPICAL, della soddisfazione degli ospiti, dell'organizzazione delle risorse e del controllo dei risultati operativi.

RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Pianificare, organizzare e supervisionare il servizio di sala, assicurando coordinamento tra ranghi, reception, bar e cucina.
- Guidare il personale: briefing, assegnazione delle mansioni, turni, affiancamento, formazione e valutazione delle prestazioni.
- Presidiare l'accoglienza e la customer experience, gestendo richieste particolari, VIP, reclami e recupero del servizio.
- Controllare prenotazioni, occupazione dei tavoli, tempi di servizio e qualità della comunicazione con gli ospiti.
- Sovrintendere a cassa, POS, chiusure di giornata, verifica dei corrispettivi e report secondo le procedure e le autorizzazioni aziendali.
- Monitorare produttività, costi operativi, vendite, consumi, scorte e sprechi, proponendo azioni di miglioramento.
- Verificare mise en place, pulizia, manutenzione, sicurezza e corretta applicazione delle procedure HACCP pertinenti.
- Gestire criticità operative e passaggi di consegne, segnalando tempestivamente anomalie e problemi alla direzione.
- Promuovere cultura del servizio, collaborazione e tutela dell'immagine e della reputazione ATYPICAL.

RESTAURANT MANAGER | Competenze e crescita

HARD SKILLS

- Esperienza nella gestione operativa di ristoranti di fascia alta e coordinamento dei reparti Food & Beverage.
- Conoscenza di standard di servizio, menu, vini, allergeni e procedure di accoglienza e gestione del cliente.
- Capacità di utilizzare gestionali prenotazioni, POS, sistemi di cassa, report e indicatori di performance.
- Competenze di budgeting operativo, controllo costi, inventari, approvvigionamenti e ottimizzazione dei processi.
- Inglese professionale fluente; ulteriori lingue costituiscono un valore aggiunto.

SOFT SKILLS

- Leadership autorevole e collaborativa, capacità di motivare, formare e responsabilizzare il team.
- Problem solving, decision making, autocontrollo e gestione efficace delle priorità nei momenti di pressione.
- Empatia, comunicazione diplomatica, riservatezza, eleganza e orientamento alla soddisfazione dell'ospite.
- Precisione, integrità, senso di appartenenza, affidabilità e responsabilità sui risultati.

STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

- Service Excellence: qualità costante, attenzione ai dettagli e cura individuale di ogni ospite.
- Team Leadership: coordinamento efficace, formazione continua e clima professionale positivo.
- Operational Control: precisione amministrativa, sicurezza, ordine e controllo dei processi.
- Business Performance: monitoraggio di costi, ricavi e feedback per migliorare il risultato del ristorante.

OPPORTUNITÀ DI CRESCITA

Restaurant Manager → Senior Restaurant Manager → General Manager / Operations Manager → Area Manager / F&B Director. Il percorso è indicativo e dipende da risultati, competenze, formazione, struttura organizzativa e disponibilità di ruoli.

LA FILOSOFIA ATYPICAL

Il Restaurant Manager trasforma la visione del brand in un'esperienza concreta, riconoscibile e memorabile. Guida con l'esempio, tutela la qualità del servizio e contribuisce alla crescita sostenibile del progetto. Excellence is a team effort.