ATYPICAL

CUCINA ITALIANA




# CAPOSALA

- Controllo totale dei ranghi
- Operazioni di cassa
- Supervisione del team
- Accoglienza e cura dell'ospite
- Servizio di sala attento e professionale
- Conoscenza del menu e dei vini
- Conoscenza inglese

# CAPOSALA | Descrizione e responsabilità

## INTRODUZIONE

Questa guida presenta i requisiti, le responsabilità e le competenze richieste per la posizione di Caposala, delineandone il contributo agli standard di ospitalità di ATYPICAL – Cucina Italiana.

## IDENTITÀ DEL RUOLO

Il Caposala coordina l'operatività della sala durante il servizio, supervisiona i ranghi e rappresenta un riferimento per il team e per gli ospiti. Assicura coerenza tra accoglienza, servizio, comunicazione con cucina e bar e corretta gestione delle procedure aziendali.

## RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Organizzare e monitorare i ranghi, l'assegnazione dei tavoli e la distribuzione del carico di lavoro.
- Coordinare e supportare camerieri e aiuto camerieri, verificando tempi, precisione e qualità del servizio.
- Accogliere gli ospiti, presidiare le richieste speciali e gestire con discrezione eventuali reclami.
- Controllare la mise en place, la pulizia della sala e la preparazione degli ambienti prima del servizio.
- Supervisionare le operazioni di cassa, le chiusure e la corretta applicazione delle procedure POS.
- Conoscere e illustrare menu, ingredienti, allergeni, vini e principali abbinamenti.
- Collaborare con cucina, bar e reception per assicurare un servizio fluido e coordinato.
- Condurre briefing operativi, formare le nuove risorse e comunicare criticità alla direzione.

# CAPOSALA | Competenze e percorso professionale

## HARD SKILLS

- Tecniche di servizio di sala, gestione dei ranghi, mise en place e standard di ospitalità di livello elevato.
- Buona conoscenza della cucina italiana, del menu, degli allergeni, dei vini e delle tecniche base di abbinamento.
- Utilizzo di gestionali di sala, sistemi di prenotazione, POS e procedure di cassa.
- Inglese operativo fluente; ulteriori lingue costituiscono titolo preferenziale.

## SOFT SKILLS

- Leadership operativa, capacità di delega e supervisione del team.
- Orientamento all'ospite, comunicazione elegante e gestione professionale dei reclami.
- Organizzazione, problem solving, autocontrollo e capacità decisionale durante i picchi di servizio.
- Affidabilità, discrezione, puntualità e attenzione costante ai dettagli.

## STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

- Guest Experience: anticipare le esigenze dell'ospite e personalizzare l'accoglienza.
- Service Excellence: garantire precisione, ritmo e attenzione durante l'intero servizio.
- Team Leadership: valorizzare le persone e promuovere collaborazione e formazione.
- Operational Control: verificare ranghi, cassa, organizzazione e comunicazioni di fine servizio.

## OPPORTUNITÀ DI CRESCITA

Caposala → Assistant Restaurant Manager → Restaurant Manager → F&B / Operations Management. La progressione è indicativa e dipende dai risultati, dalla formazione e dalla struttura organizzativa.

## LA FILOSOFIA ATYPICAL

Il Caposala trasforma l'organizzazione quotidiana in un'esperienza d'ospitalità riconoscibile: guida con l'esempio, sostiene il team e protegge la qualità del servizio in ogni dettaglio. Excellence is a team effort.