ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



AIUTO CAMERIERE

- Supporto al servizio di sala
- Preparazione e riordino dei tavoli
- Cura e pulizia degli spazi
- Collaborazione con il team

AIUTO CAMERIERE

GUIDA ALLA POSIZIONE PROFESSIONALE

Dipartimento: Food & Beverage / Restaurant Operations
Ruolo: Aiuto Cameriere / Commis de Rang
Riporta a: Caposala / Chef de Rang / Restaurant Manager

01 | INTRODUZIONE

Questa guida illustra requisiti, responsabilità, competenze e opportunità di crescita per la posizione di Aiuto Cameriere nel progetto ATYPICAL – Cucina Italiana. La figura contribuisce alla fluidità del servizio e alla cura dell'esperienza dell'ospite, rispettando gli standard di ospitalità e attenzione al dettaglio del brand.

02 | MISSIONE DEL RUOLO

L'Aiuto Cameriere supporta lo Chef de Rang e il team di sala nelle attività di mise en place, servizio, sbarazzo, riassetto e cura degli ambienti. Garantisce tempestività, ordine e disponibilità delle dotazioni, comunicando efficacemente con sala, bar e cucina.

03 | RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Preparare la mise en place dei tavoli secondo le procedure ATYPICAL.
- Supportare il servizio di cibi e bevande sotto il coordinamento del personale di rango.
- Sbarazzare, pulire, riallestire e mantenere pronti i tavoli tra un servizio e l'altro.
- Curare ordine, igiene e presentazione della sala, delle postazioni e delle aree di servizio.
- Gestire il rifornimento di posate, stoviglie, tovagliato e materiali di consumo.
- Collaborare al trasporto delle portate, rispettando tempi, sicurezza e indicazioni della cucina.
- Assistere nell'accoglienza e nell'attenzione all'ospite, con discrezione e cortesia.
- Segnalare tempestivamente esigenze del cliente, allergie comunicate, mancanze o anomalie.
- Collaborare con il team durante apertura, servizio e chiusura del ristorante.

04 | COMPETENZE TECNICHE / HARD SKILLS

- Conoscenza di base della mise en place e delle sequenze del servizio di sala.
- Capacità di trasporto e manipolazione sicura di piatti, vassoi e stoviglie.
- Nozioni essenziali di igiene alimentare, HACCP e procedure sugli allergeni.
- Conoscenza progressiva del menu ATYPICAL, dei prodotti e delle principali bevande.
- Conoscenza di base della lingua inglese per semplici interazioni con gli ospiti.

05 | COMPETENZE PERSONALI / SOFT SKILLS

- Attitudine all'ospitalità, gentilezza e professionalità nella comunicazione.
- Precisione, ordine e attenzione alla presentazione degli spazi.
- Rapidità, capacità di osservazione e gestione delle priorità.
- Spirito di squadra e rispetto dei ruoli e della catena di comunicazione.
- Affidabilità, puntualità, cura personale e predisposizione all'apprendimento.

06 | STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

Prima del servizio: preparare tavoli e postazioni, controllare pulizia, materiali e dotazioni; partecipare al briefing. Durante il servizio: assicurare supporto puntuale ai ranghi, monitorare i tavoli con discrezione, sbarazzare e ripristinare le mise en place. Dopo il servizio: completare riordino, pulizia, reintegro delle scorte e preparazione della sala per il turno successivo.

07 | PERCORSO DI CRESCITA

Aiuto Cameriere → Cameriere / Commis de Rang Senior → Chef de Rang → Caposala → Restaurant Manager

La crescita professionale dipende da formazione, competenze, performance ed esigenze organizzative; non è automatica.

08 | FILOSOFIA ATYPICAL

In ATYPICAL ogni gesto contribuisce all'esperienza dell'ospite. L'Aiuto Cameriere non è soltanto una figura di supporto: è parte integrante del ritmo del servizio, della qualità dell'accoglienza e della collaborazione che rende possibile un'ospitalità di alto livello.