
ATYPICAL
CUCINA ITALIANA
ATYPICAL
CHEF
CAPO PARTITA
Sezione Carni
Sezione Pesce
Sezione
Antipasti Caldi

ATYPICAL – CUCINA ITALIANA

Guida Professionale | CAPO PARTITA – Sezione Carni, Pesce e Antipasti Caldi

In questa guida esploreremo i requisiti, le responsabilità e le competenze richieste per la posizione di **Capo Partita – Sezione Carni, Pesce e Antipasti Caldi**, offrendo una panoramica chiara del ruolo e delle opportunità di crescita all'interno del progetto **ATYPICAL CUCINA ITALIANA**.

1. Descrizione del ruolo

Il Capo Partita è una figura chiave della brigata di cucina. Gestisce in autonomia la propria sezione, organizza il lavoro, prepara la mise en place, controlla qualità e tempi di uscita e collabora con il resto del team per garantire un servizio fluido, preciso e coerente con gli standard ATYPICAL.

2. Principali responsabilità

- Gestione autonoma della sezione di riferimento: carni, pesce o antipasti caldi.
- Preparazione, organizzazione e controllo della mise en place prima del servizio.
- Esecuzione corretta delle cotture, rigenerazioni, rifiniture e impiattamenti.
- Controllo della qualità delle materie prime, delle porzioni e della resa del piatto.
- Rispetto delle comande e coordinamento con pass, cucina e resto della brigata.
- Mantenimento di ordine, pulizia e standard igienico-sanitari della postazione.
- Segnalazione di criticità operative, carenze di prodotto o anomalie di servizio.
- Supporto ai commis e aiuto nel trasferimento di competenze all'interno del team.

3. Hard Skills richieste

- Conoscenza tecnica delle lavorazioni di carne, pesce e preparazioni calde.
- Padronanza delle tecniche di cottura, rosolatura, brasatura, arrostitura e salse di accompagnamento.
- Conoscenza delle basi di pulizia, porzionatura e conservazione di carni e prodotti ittici.
- Capacità di lavorare in modo organizzato durante servizi ad alta intensità.
- Conoscenza delle norme HACCP, della sicurezza alimentare e della corretta conservazione.
- Capacità di lettura delle comande, gestione delle priorità e controllo della postazione.

4. Soft Skills fondamentali

- Precisione e senso di responsabilità.
- Velocità operativa e capacità di lavorare sotto pressione.
- Spirito di squadra e comunicazione efficace con colleghi e superiori.
- Affidabilità, disciplina e rispetto delle procedure.
- Attitudine al problem solving e al miglioramento continuo.

5. Standard operativi ATYPICAL

All'interno di ATYPICAL, il Capo Partita contribuisce ogni giorno al raggiungimento di standard operativi precisi:

- **Qualità:** ogni piatto deve essere coerente con il livello atteso dal brand.
- **Costanza:** regolarità nell'esecuzione, nel gusto e nella presentazione.
- **Organizzazione:** una postazione efficiente riduce errori e ritardi.
- **Pulizia:** la cura della partita è parte integrante della performance.
- **Collaborazione:** il servizio funziona solo con comunicazione e spirito di squadra.

6. Opportunità di crescita professionale

Commis di Cucina
Ingresso e formazione operativa

Chef de Partie / Capo Partita
Gestione autonoma della sezione

Sous Chef
Coordinamento operativo della brigata e supporto allo Chef

Head Chef / Executive Chef
Leadership culinaria, sviluppo del menu e gestione della cucina

7. Filosofia ATYPICAL

In ATYPICAL crediamo che l'eccellenza nasca dalla somma dei dettagli. Il Capo Partita non è soltanto un esecutore tecnico, ma un professionista in grado di dare continuità, identità e affidabilità al servizio. La sua competenza incide direttamente sulla qualità percepita dal cliente e sul successo complessivo dell'esperienza gastronomica.

ATYPICAL – CUCINA ITALIANA
Excellence is a team effort.

Documento HR – Descrizione della posizione professionale. Le opportunità di avanzamento indicate rappresentano possibili percorsi di sviluppo subordinati alla struttura organizzativa e alle valutazioni aziendali.