


# STEWARD / LAVAPIATTI

- Lavaggio e cura di piatti, posate
- Pulizia e igiene degli spazi e delle attrezzature
- Supporto alla brigata e rifornimento
- Ordine, affidabilità e lavoro di squadra
- Lavaggio pentole e padelle, accessori della cucina, contenitori

# STEWARD / LAVAPIATTI

**GUIDA ALLA POSIZIONE PROFESSIONALE**

**Dipartimento:** Kitchen Operations | **Ruolo:** Steward / Lavapiatti

**Riporta a:** Head Chef / Sous Chef / Responsabile di cucina

## 01 | INTRODUZIONE

Questa guida illustra requisiti, responsabilità, competenze e opportunità di crescita per la posizione di **Steward / Lavapiatti** nel progetto **ATYPICAL – Cucina Italiana**. Il ruolo è fondamentale per mantenere la cucina pulita, organizzata e pronta a sostenere un servizio di alta qualità.

## 02 | MISSIONE DEL RUOLO

Lo Steward garantisce **lavaggio, pulizia, sanificazione e corretto riordino** di stoviglie, pentole, padelle, utensili, accessori e contenitori della cucina. Collabora con la brigata per assicurare la disponibilità continua del materiale, nel rispetto delle procedure aziendali e delle norme di sicurezza alimentare.

## 03 | RESPONSABILITÀ PRINCIPALI

- Lavare, sanificare e sistemare piatti, posate, stoviglie e, quando assegnato, bicchieri.
- Eseguire il lavaggio accurato di **pentole, padelle, teglie e contenitori** professionali.
- Pulire e riordinare utensili, accessori di cucina e strumenti di preparazione.
- Assicurare disponibilità e corretto stoccaggio del materiale pulito durante il servizio.
- Curare pulizia e sanificazione di lavelli, lavastoviglie, superfici e postazioni di lavaggio.
- Collaborare alla pulizia di pavimenti, aree tecniche e attrezzature secondo le procedure.
- Gestire correttamente raccolta differenziata, rifiuti e materiali di consumo.
- Impiegare detergenti e dispositivi di protezione in modo conforme alle istruzioni.
- Segnalare tempestivamente rotture, carenze, guasti e possibili rischi per la sicurezza.

## 04 | COMPETENZE TECNICHE / HARD SKILLS

- Conoscenza delle procedure di lavaggio, pulizia e sanificazione professionale.
- Conoscenza di base delle procedure HACCP applicabili alla mansione.
- Utilizzo corretto di lavastoviglie industriali, detergenti e attrezzature di lavaggio.
- Gestione ordinata dei flussi sporco/pulito e prevenzione delle contaminazioni.
- Applicazione delle norme di sicurezza sul lavoro e uso dei DPI previsti.

## 05 | COMPETENZE PERSONALI / SOFT SKILLS

- Precisione, cura dei dettagli e attenzione costante all'igiene.
- Rapidità operativa, metodo e capacità di organizzare le priorità.
- Spirito di squadra e collaborazione con la brigata di cucina.
- Affidabilità, puntualità e senso di responsabilità verso le attrezzature.
- Resistenza fisica e gestione efficace dei momenti di lavoro intenso.

## 06 | STANDARD OPERATIVI ATYPICAL

**Prima del servizio:** verificare ordine, pulizia e funzionamento dell'area lavaggio; predisporre le dotazioni necessarie. **Durante il servizio:** gestire con continuità il flusso di stoviglie e attrezzature, mantenendo separate le aree sporche e pulite. **Dopo il servizio:** completare lavaggio, riordino, sanificazione, gestione dei rifiuti e segnalazione delle necessità di reintegro.

## 07 | PERCORSO DI CRESCITA

**Steward / Lavapiatti → Senior Steward → Stewarding Supervisor → Stewarding Manager**

In base alle attitudini e alla formazione, è possibile valutare anche un percorso verso ruoli di supporto alla brigata di cucina. La crescita dipende da competenze, performance ed esigenze organizzative; non è automatica.

## 08 | FILOSOFIA ATYPICAL

In ATYPICAL, l'eccellenza è il risultato del lavoro di ogni membro della squadra. Lo Steward non è semplicemente un lavapiatti: contribuisce direttamente a igiene, sicurezza alimentare, efficienza della cucina e qualità dell'esperienza dell'ospite.

*Excellence is a team effort.*