



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Gestione della cucina

UNITÀ 3





Co-funded by
the European Union



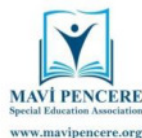
Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

UNITÀ 3

Gestione della cucina

Argomenti

- 3.1. Processo di gestione della cucina
- 3.2. Reparti/stazioni della cucina
- 3.3. Struttura gerarchica della cucina



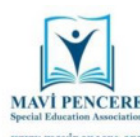


3.1. Processo di gestione della cucina

Le risorse nella gestione della cucina sono il lavoro umano, il tempo, l'energia, le attrezzature, i prodotti, i sistemi operativi e il denaro. Tuttavia, nella maggior parte dei casi, alcune di queste risorse sono limitate, per cui i dipendenti o i manager della cucina devono utilizzare queste risorse limitate nel modo più efficiente e intelligente. Non è possibile gestire il processo di cucina in altro modo.

I ristoranti/alberghi, ecc. devono disporre di una cucina ben attrezzata per poter svolgere le attività di preparazione e somministrazione dei cibi in modo accurato e nel pieno rispetto delle condizioni sanitarie. Poiché la cucina è il cuore della produzione alimentare, la sua ubicazione nell'edificio e le sue sezioni devono avere spazio sufficiente, essere dotate di dispositivi e macchine in grado di soddisfare i requisiti e disporre di un team con le conoscenze necessarie per utilizzare queste macchine nel modo più efficiente. La complessità e l'abbondanza dei compiti della cucina richiedono anche una pianificazione efficace. Tenendo conto di tutti gli elementi della cucina (numero di personale, numero di ospiti, quantità di prodotti, tempo, ecc.) la pianificazione dovrebbe essere fatta di conseguenza.

A partire dal capo cuoco, che è il responsabile della cucina, le persone che lavorano in cucina sono gli addetti ai lavori, come i capi reparto, i cuochi, gli aiuto cuochi, i lavapiatti e gli addetti alle pulizie. Nel determinare il numero, le caratteristiche e le mansioni dei dipendenti della cucina, occorre considerare molti fattori, come le dimensioni e il tipo di azienda, la struttura organizzativa, l'ubicazione dell'azienda, la struttura fisica della cucina, le attrezzature presenti in cucina. L'organizzazione della cucina viene determinata in base ai fattori sopra menzionati. I diversi livelli hanno responsabilità diverse nella struttura organizzativa della cucina. Il capo cuoco è chiamato "Chef de cuisine" in francese e "Executive Chef" in inglese. Queste persone sono responsabili della gestione e dell'organizzazione della cucina. Inoltre, sono responsabili della pianificazione del menu, della preparazione delle ricette dei piatti del menu, della preparazione e dell'attuazione dei programmi di formazione, dell'assunzione del team di cucina e della preparazione e dell'acquisto degli strumenti, delle attrezzature e dei materiali mancanti. I direttori di cucina devono avere conoscenze e competenze su tutte le parti della cucina.





Co-funded by
the European Union

Ci sono cinque funzioni di base nella gestione della cucina. Queste funzioni possono essere chiamate sottofunzioni che compongono le funzioni di gestione.

a. Pianificazione

La pianificazione è la prima e più importante fase del processo di gestione. Non è possibile svolgere le altre funzioni di gestione senza la pianificazione. Decidere le mete e gli obiettivi di oggi considerando il futuro si chiama pianificazione. Indipendentemente dal loro titolo, tutti i manager devono pianificare e, per poterlo fare in modo efficace, è necessario disporre di informazioni sufficienti sul lavoro in cucina e condividerle. Oltre alle conoscenze teoriche, occorre tenere in primo piano le conoscenze pratiche e l'esperienza. La gestione della cucina non è indipendente dalle altre unità aziendali. Pertanto, quando si pianificano i menu, i manager come "food and beverage manager, chef di cucina, restaurant manager, ecc." devono assolutamente essere inclusi nel processo e non essere ignorati, poiché sono anch'essi una parte inseparabile dell'intero processo. Un buon flusso di informazioni con gli altri reparti e manager dell'azienda accelererà e arricchirà il processo di gestione della cucina. Una gestione ricca della cucina, in grado di soddisfare le richieste e le aspettative degli ospiti e di riflettere la cultura del cibo e delle bevande, è possibile solo con manager di cucina competenti ed esperti.

b. Mappatura e organizzazione

La mappatura è il processo che comprende l'identificazione delle persone che devono svolgere il lavoro, la determinazione degli strumenti, dei materiali e dei metodi necessari per la produzione e la determinazione dell'ordine e del tempo delle azioni per stabilire la struttura che eseguirà il lavoro e raggiungerà l'obiettivo (Buluç, 2016). L'organizzazione è anche definita come un processo strutturato in cui le persone combinano i loro sforzi e la loro forza lavoro per scopi specifici (Öztaş & Uçan, 2002, p.18).

Quando le imprese crescono, possono sorgere problemi organizzativi come la selezione dei compiti da portare a termine e delle persone che li devono svolgere, l'assegnazione e la distribuzione dell'autorità e delle responsabilità necessarie e la disposizione gerarchica tra i dipendenti, nonché la fornitura di risorse finanziarie e l'orientamento delle imprese in base allo scopo. Decidere cosa cucinare, come cucinare, da chi sarà cucinato, raggruppare il personale, stabilire una tabella di marcia, collocare e gestire le attrezzature e gli strumenti necessari nell'area della



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

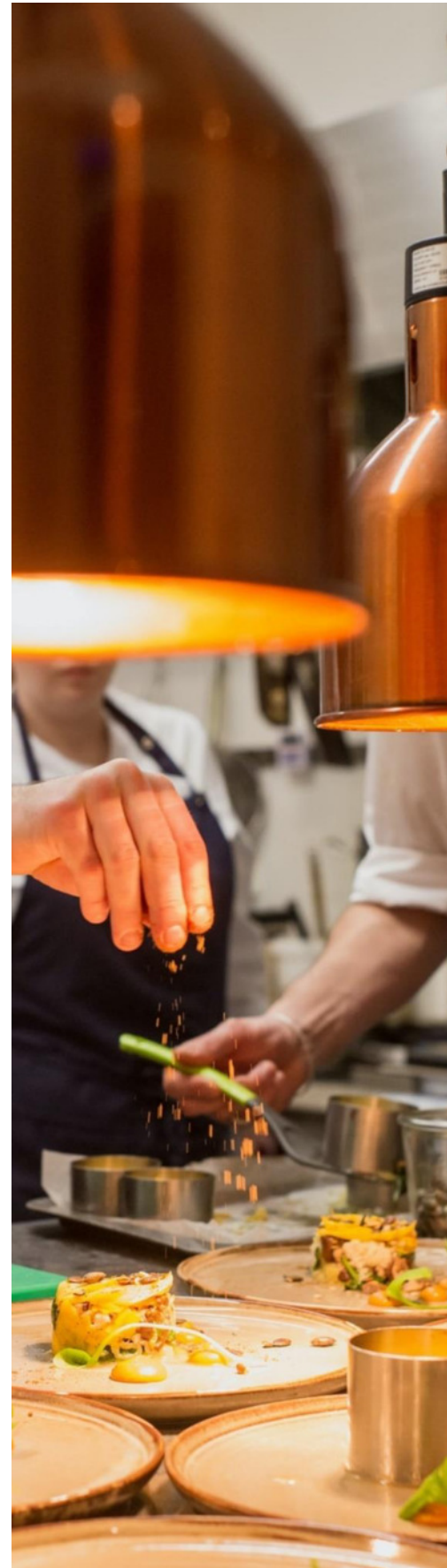
cucina e fornire le condizioni fisiche appropriate sono tutte parti di questi processi.

c. Dirigere - eseguire

- L'attivazione dei servizi di cucina e l'assegnazione del lavoro agli altri fanno parte della fase di esecuzione. La funzione di direzione è ancora più importante, soprattutto nelle cucine, che sono luoghi ad alta intensità di lavoro. Affinché la gestione abbia successo, è necessario conoscere i desideri, le esigenze e le aspettative del personale e risolvere i loro problemi. Le persone hanno tratti complessi e spesso è difficile capirle. È necessario comprendere meglio il comportamento dei dipendenti in aree di lavoro ad alta intensità di manodopera e di lunga durata come le cucine. Affinché i manager possano ottenere efficienza dai dipendenti, devono cercare di soddisfare le loro richieste e aspettative e analizzare bene i problemi legati al posto di lavoro.

I dettagli da considerare affinché il processo di esecuzione in cucina sia efficiente sono i seguenti;

- Il manager deve essere in grado di creare uno spirito di squadra in cucina.
- Il manager deve cercare di conoscere i dipendenti sotto tutti gli aspetti.
- Il responsabile deve organizzare riunioni frequenti con i propri dipendenti e indicare chiaramente le proprie aspettative nei confronti del personale, ascoltando anche le loro opinioni.
- Il manager deve dare il buon esempio ai suoi dipendenti con la sua personalità e i suoi comportamenti.
- Il manager deve elaborare l'assegnazione e la distribuzione dei compiti ai dipendenti in base alle loro capacità e competenze.
- I manager non devono perdersi nei dettagli, ma devono distribuire l'autorità e le responsabilità di conseguenza.
- I manager devono stabilire un sistema di ricompensa e di apprezzamento.
- Devono essere in grado di tollerare gli errori commessi dai loro dipendenti e di sostenerli per il loro sviluppo personale.
- Deve seguire il lavoro assegnato.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

d. Coordinazione

Un'altra fase del processo di gestione è il coordinamento. È la combinazione armoniosa di azioni svolte da diversi reparti per raggiungere gli obiettivi organizzativi. Un buon coordinamento nei servizi di cucina dipende da una comunicazione efficace. Nella comunicazione tra il responsabile della cucina, il responsabile del servizio e il responsabile degli acquisti, è di grande importanza che i reparti agiscano insieme e cooperino bene per determinare le questioni importanti e raggiungere gli obiettivi. La delega di autorità nei servizi di cucina deve essere fatta in modo appropriato nell'ambito dei lavori di coordinamento. Una delega di autorità efficace garantisce che il lavoro possa essere svolto in modo più efficace, rapido e impeccabile. Una volta delegata l'autorità, la responsabilità del delegante continua a sussistere.

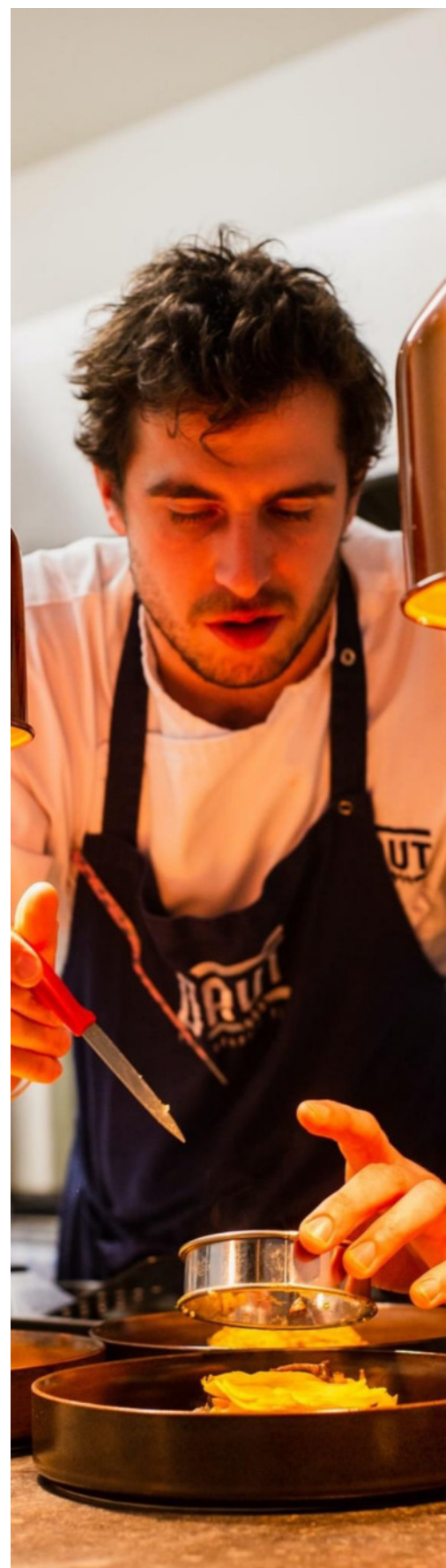
Cosa fa il coordinamento?

- Aumenta l'efficienza della gestione (quantità di produzione).
- L'alta direzione viene sollevata da un carico di lavoro eccessivo (lo chef non si occupa di dettagli inutili).
- I subordinati (capi sezione, ecc.) a cui viene delegata l'autorità sono preparati per posizioni più elevate.
- Viene fornita una motivazione positiva ai subordinati autorizzati.
- Viene garantita un'interazione positiva tra subordinati e superiori.
- I superiori e i subordinati lavorano in modo più efficiente.

Il coordinamento è più facile nelle cucine di piccole dimensioni, ma quando i servizi di cucina crescono, diventa più difficile garantire un coordinamento efficace e di successo.

e. Controllo e verifica

Aiuta a determinare se il manager ha raggiunto o meno i propri obiettivi. Permette di capire se le attività pianificate sono state realizzate o meno e, in caso contrario, per quali motivi non è stato possibile portarle a termine. Pianificazione e controllo sono inseparabili. Confrontare i lavori con i piani e prendere le misure necessarie in caso di deviazioni è necessario affinché l'impresa possa continuare e sviluppare le proprie attività in futuro. Per effettuare un'ispezione in cucina, è necessario innanzitutto determinare gli standard. La definizione degli standard in cucina può essere ottenuta conducendo studi sulla qualità, sull'igiene e sui costi. Inoltre, il lavoro di ispezione da svolgere in cucina dovrebbe



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union



includere anche l'igiene dei dipendenti, delle attrezzature, dei prodotti, la qualità degli alimenti (freschezza, bontà, struttura, gusto) e il costo dei prodotti.

3.2. Dipartimenti / Stazioni in cucina

L'assistente di cucina è chiamato Sous Chef in francese. Un Sous Chef è responsabile di tutte le operazioni fisiche della cucina. Tra i suoi compiti ci sono la distribuzione dei compiti dei dipendenti in cucina, i piani di lavoro e la preparazione della cucina nelle organizzazioni. Lavorano in coordinamento con lo chef. Il numero di aiuto-cuochi in un'azienda può variare a seconda delle dimensioni dell'impresa.

I capi sezione sono chiamati in francese chef de partie. Sono il personale responsabile delle sezioni specifiche di cui sono incaricati in cucina. Il numero dei capi reparto aumenta in base alle dimensioni dell'impresa. In una grande organizzazione di cucina, gli chef sono i seguenti;

- Chef saucier (saute chef)
- Pantry chef (chef garde manger)
- Patisserie (chef patissier)
- Fish chef (chef poissonier)
- Entremesse chef (chef entremettier)
- Soup chef (chef potager)
- Roast chef (chef rotisseur)
- Hors D'oeuvrier (chef hors d'oeuvrier)
- Roundsman (chef tournant)

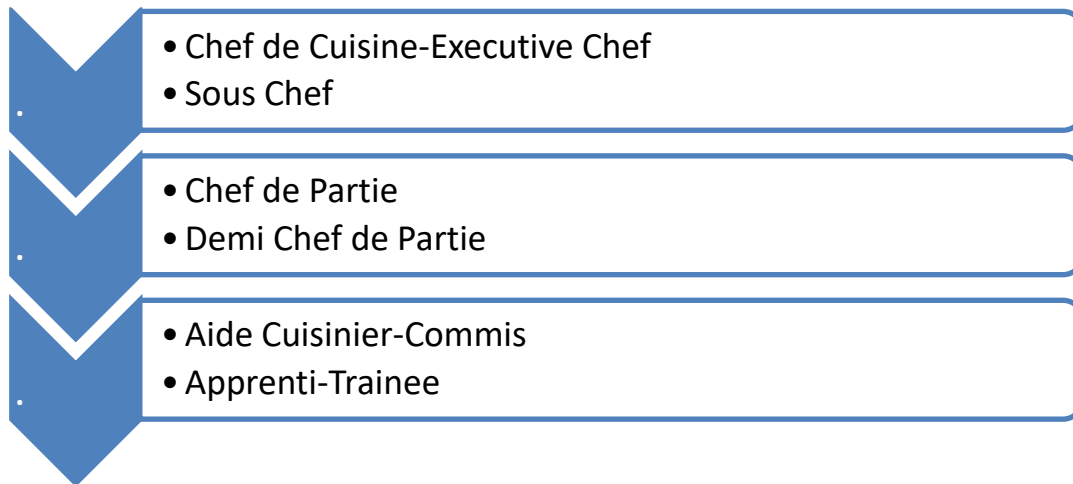
I cuochi di reparto sono responsabili della produzione di tutti i tipi di cibo relativi al loro reparto. I cuochi di reparto sono chiamati demi chef de partie in francese. Sono gli assistenti dei loro capi reparto. Durante il processo di produzione del cibo, preparano le attrezzature necessarie per i propri reparti ed eseguono la preparazione preliminare (mise en place) dei materiali da utilizzare nei pasti da servire. Gli assistenti cuochi sono noti come commies (commis/bus person) nelle cucine. I commis aiutano gli altri cuochi nel loro reparto, prendono i materiali necessari dai magazzini e li portano alla loro postazione e aiutano nella preparazione dei cibi. Gli stagisti sono studenti che hanno appena iniziato la loro professione e lavorano in azienda nell'ambito della loro formazione professionale.





3.3. Struttura gerarchica in cucina

In una cucina tutto è interrelato. Le dimensioni, il tipo e la struttura organizzativa dell'azienda, la struttura fisica della cucina, le attrezzature da utilizzare e il contenuto del menu da applicare e il tempo influiscono direttamente sulla quantità di produzione, sul numero di dipendenti, sulle loro competenze e sui loro compiti. Se la struttura organizzativa della cucina è modellata in base a questi fattori, a diversi livelli della struttura organizzativa della cucina sorgono diversi tipi di responsabilità.



Chef de Cuisine-Executive Chef

Il capo cuoco o chef de cuisine è responsabile delle operazioni quotidiane in cucina. Invece di preparare il cibo, questo chef si occupa degli aspetti manageriali della gestione della cucina. A seconda delle dimensioni dell'azienda, può trovarsi in cima alla gerarchia della cucina e riferire direttamente al direttore del ristorante o al proprietario. Ha un ruolo di supervisione, in quanto si assicura che la cucina funzioni senza intoppi e prende l'iniziativa per la creazione dei menu. Questa posizione ha la responsabilità generale di tutti gli aspetti del menu, come la fase di produzione, la qualità dei prodotti serviti, l'assunzione e la gestione del personale di cucina, il controllo dei costi e il rispetto del budget e il coordinamento con i reparti non direttamente coinvolti nella produzione alimentare. Le mansioni comprendono anche la creazione di nuovi menu, gli acquisti, la determinazione dei costi e la programmazione dei dipendenti. È inoltre responsabile degli impianti e dei macchinari della cucina. È importante che il capo cuoco abbia esperienza, conoscenza, abilità e sia un buon supervisore.

Il Sous Chef

Il Sous Chef è il secondo in comando della cucina ed è candidato a diventare capo chef. Il Sous Chef si assume gran parte delle responsabilità di gestione della cucina, in quanto il Capo Chef ha un ruolo più ampio. Si occupa del controllo delle scorte in cucina, segue gli ordini, dirige la presentazione dei cibi nel piatto ed è il personale che si occupa del controllo della qualità degli alimenti. Inoltre, ha un ruolo molto più attivo nella gestione del personale esistente e nella formazione dei nuovi arrivati. A causa





Co-funded by
the European Union

delle numerose sfaccettature del loro lavoro, i Sous Chef sono generalmente cuochi esperti con un elevato livello di conoscenza della cucina, delle attrezzature e delle tecniche culinarie.

Chef de Partie

Sono i cuochi responsabili delle diverse postazioni della cucina in cui viene realizzata la produzione. I capi sezione, in base alle dimensioni delle loro aziende, sono;

- Chef di cucina calda (Chef Saucier)
- Chef di cucina fredda (Chef Gadre Manger)
- Chef di pasticceria (Chef Pâtissier)
- Chef di verdure e uova (Chef Entremetier)
- Chef di pesce (Chef Poissonier)
- Cuoco di fondi e zuppe (Chef Potager),
- Chef responsabile delle grigliate e dei pasti simili (Chef Rotisseur)
- Chef della colazione (Chef de Déjeuner)
- Cuoco sostituto (Chef Tournant),
- Macellaio (Boucher)

Demi Chef de Partie

Assistono il lavoro del capostazione e sostituiscono i capistazione quando sono assenti, assicurando che tutto il lavoro della cucina prosegua in modo completo. Seguono da vicino l'intero processo della cucina per migliorare le proprie conoscenze ed esperienze.

Assistente cuoco-commis

Lavorano come aiuto cuoco nella sua postazione. Oltre ad aiutare di tanto in tanto nella preparazione di semplici pietanze, aiutano anche in compiti come la preparazione dei piatti per il servizio, il trasporto dei materiali necessari in cucina dal magazzino/dispensa alla cucina.

Apprendista-tirocinante

Di solito si tratta di studenti che frequentano scuole di formazione per operatori di cucina e che sono alle prime armi con la professione culinaria. Fanno esperienza sul lavoro collaborando con la scuola o in cucina durante il periodo estivo e svolgono i compiti assegnati dai cuochi.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org