



Cari colleghi... superiamo le barriere

di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina

Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e si rivolge a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dal dirigente scolastico agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e professionisti in cucina in un prossimo futuro. Ai colleghi Itp di cucina chiedo di fotocopiare questa pagina e di affiggerla in bacheca a scuola, facciamo girare le idee! Scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it

Cena di gala della cerimonia di intronizzazione dei Maestri di cucina a Varese lo scorso ottobre. Al mio tavolo dopo una comprensibile prima fase di studio si scoprono le carte e salta fuori che ben tre maestri presenti sono docenti tecnico pratici. Apriti cielo! Si apre il cannoneggiamento sulla formazione professionale e sulla dichiarata e più volte sottolineata incapacità di formare commis di cucina validi e risoluti. Ascolto, mentre i miei colleghi cercano di fare argine alle obiezioni dei presenti. Poi intervengo, sottolineando che il problema è l'educazione ricevuta dai ragazzi in famiglia e che il motore che spinge il ragazzo a imparare è la necessità di lavorare per realizzarsi e per guadagnare il pane quotidiano.

I nostri figli costituiscono una generazione trasparente di cui preferiremmo fare a meno e ai quali non vogliamo lasciare il timone (ma neanche un remo) della barca. È una situazione triste e deprimente, priva di futuro. Ho proposto di far cambio e l'invito è rivolto a tutti. Cari Colleghi, mandatemi un'e-mail, venite a trovarmi a scuola, venite a fare voi una lezione di tre ore in una prima classe, dove devono ancora imparare

come indossare la divisa o accendere un fornello, oppure in una classe quinta, dove l'entusiasmo è scarso (si pensa a fare la patente dell'auto e "tanto alla fine dell'anno mi promuovono di sicuro") e poi ne riparliamo...

Tuttavia la fiducia e il rispetto non vengono meno. È certo che - come sottolinea l'aforisma in questa pagina - anch'io preferisco frequentare per una sera al tavolo, in una cena di gala, i miei irruenti colleghi chef piuttosto che altre blasonate categorie di professionisti. La scuola soffre spesso di mancanza di contatto con il mondo del lavoro. Abbiamo il dovere di superare questa barriera anche sfruttando le colonne della nostra rivista. Vi propongo il "Mansionario dello Chef di cucina" che presentiamo ai nostri studenti quale modello di riferimento per il loro futuro. Come al solito attendo le vostre opinioni e commenti.

Profilo professionale dello chef di cucina

Lo chef di cucina è il personaggio gerarchicamente posto al vertice della brigata. La sua principale funzione è quella di organizzare la brigata e il funzionamento dell'intera cucina. Un bravo chef de-

ve avere una capacità manuale elevata, dev'essere in grado di relazionarsi con i suoi collaboratori e con il pubblico. Si occupa di stabilire il prezzo del menu, anche in relazione a occasioni particolari (banchetti, ricevimenti e così via). Deve avere buone conoscenze sui principi della nutrizione e del gusto per preparare i piatti nel modo più equilibrato. Lo chef ha essenzialmente funzioni di coordinamento e di controllo, può quindi affidare ad alcuni addetti le mansioni specifiche che comunque lo possono vedere direttamente coinvolto.

Prerequisiti dello chef di cucina

Conoscenze:

- Cultura generale (per poter comprendere e interpretare i continui cambiamenti del mondo del lavoro);
- Igieniche e nutrizionali (persone, ambienti, cibi);
- Tecnologiche (computer, attrezzature);
- Organizzative (gestione degli acquisti, menu, magazzino, capire e migliorare la struttura);
- Gestionali (principi generali di amministrazione);
- Legislative (normativa vigente in campo ristorativo)

Cucinare sarà il mio mestiere

Abilità e Caratteristiche:

- Manualità e creatività;
- Polifunzionalità, duttilità;
- Sapersi relazionare;
- Capacità di riflettere;
- Ambizione e Umiltà;
- Serietà (puntualità, precisione, ordine sul lavoro);
- Passione per la professione (costante aggiornamento ed esercizio);
- Volontà, perseveranza e spirito di sacrificio;
- Collaborazione (tolleranza, oggettività, disponibilità, signorilità);
- Empatia.

Le mansioni dello chef di cucina

Area relazioni interne ed esterne:

- Realizza le disposizioni dei suoi superiori;
- Coordina il lavoro della cucina con quello della sala;
- Verifica che le merci siano corrispondenti alle richieste;
- Tiene i collegamenti con il reparto sala;
- Coordina e supervisiona il lavoro del personale di cucina;
- Decide il menu in collaborazione con il food and beverage manager e con il maître;
- Relazione con i fornitori per l'approvvigionamento delle materie prime;

- Segue gli stagisti e gli apprendisti.

Area gestionale:

- Gestisce le merci controllando la documentazione delle merci in entrata e in uscita;
- Verifica la vendita dei piatti sulla base delle materie prime utilizzate;
- Lavora a preventivo (budget).

Area cucina:

1. Nel reparto conservazione:

- Controlla la qualità e la quantità delle merci;
- Controlla i documenti di trasporto e organizza la corretta distribuzione delle merci nelle celle e nei magazzini;
- Decide quali sono i prodotti da utilizzare;
- Tiene sotto controllo la scorta minima di magazzino e il livello di riordino.

2. Nel reparto di preparazione:

- Impartisce disposizioni ai capi partita e agli ordini giornalieri;
- Verifica lo stato degli ingredienti prima dell'utilizzo e la loro deperibilità;
- Assegna le materie prime per la realizzazione del menu ai vari reparti;
- Esegue o imposta il lavoro di preparazione di carne, pesce e verdura;
- Controlla in fase di preparazione l'operato dei suoi collabo-

- ratori, dando consigli o disposizioni per il futuro;

- Fa rispettare gli obblighi di autocontrollo e di normale prassi igienica.

3. Nel reparto di cottura:

- Verifica il menu del giorno;
- Illustra le mansioni quotidiane al personale di cucina in base al menu;
- Verifica la mise en place (le attrezzature, gli utensili e gli ingredienti);
- Determina la tempistica delle cotture;
- Collabora con i capi partita per le cotture;
- Verifica e assaggia le preparazioni (semilavorati e piatti finiti) completandole.

4. Nel reparto di allestimento:

- Controlla che il lavoro sia stato eseguito al meglio
- Sceglie il tipo di servizio in base alla portata (in accordo con il maître);
- Pensa e monta le guarnizioni per il piatto singolo o di portata;
- Coordina il traffico di comande in entrata e i piatti in uscita;
- Organizza i buffet;
- Controlla che, a fine servizio, i prodotti siano correttamente ristretti, reintegrati, ritirati e sigillati.

L'aforisma del professore

"Se dovessi aver bisogno di un favore alle quattro del mattino, che si tratti di un prestito al volo, di una spalla su cui piangere, di un sonnifero, di soldi per la cauzione o semplicemente di qualcuno che mi venga a recuperare in auto in un quartiere malfamato sotto una pioggia battente, io non mi rivolgerei di sicuro a un collega scrittore. Chiamerei il mio sous-chef, o uno che lo è stato in passato, o il mio salchiere, qualcuno con cui lavoro o ho lavorato nel corso degli ultimi vent'anni".

(Da Kitchen Confidential
Avventure gastronomiche
a New York,
Anthony Bourdain)