

# HRT

## HOTEL RESTAURANT TRENDS

### Il “nuovo” executive chef





# Il “nuovo” executive chef

A cura di Stefano Bonini

**L**e cucine alberghiere sono sempre più luoghi strategici, non solo per la definizione e l'allineamento del modello di business alberghiero, ma anche per determinarne il successo.

Il ruolo del suo comandante in capo, l'executive chef, è dunque fondamentale nello stabilire tanto lo stile culinario quanto il livello di managerialità del settore food & beverage all'interno della struttura alberghiera.

Tradizionalmente, per questo ruolo, venivano assunti chef che poi riferivano ai F&B manager che, a loro volta, riferivano ai general manager. Le cose, però, sono cambiate e stanno evolvendo ulteriormente perché sempre più executive chef

sovrintendono oggi l'intero dipartimento food&beverage degli alberghi, generando un accorciamento e una semplificazione della catena di comando. Sono loro a riferire in maniera diretta ai general manager, ma, soprattutto, in questo modo, sono in grado di prendere le decisioni relative alla cucina e alla proposta gastronomica nel suo complesso più rapidamente e con una visione più completa. Questo cambiamento in atto nell'organizzazione del lavoro, soprattutto in Italia, dove la figura del food & beverage manager latita ad ogni livello, sta producendo chef sempre più coinvolti direttamente nel marketing, nella promozione e nei social media dove, in virtù delle nuove tendenze in atto nella comunicazione (soprattutto televisiva), godono di una penetrazione mediatica e di una credibilità piuttosto importante. In questo modo è facile notare come, grazie al ruolo dell'executive chef, tutta la cucina, il suo staff e il reparto food & beverage risulti più partecipe e si senta essenziale nelle strategie e nelle politiche di promozione e commercializzazione dell'hotel.

Negli Stati Uniti si dice che le cucine ben gestite hanno al vertice uno chef che incarna le quattro C: Coach, Captain, Cheerleader e Counselor. Capitano, allenatore, incoraggiatore e sostenitore, consigliere... una figura quasi mitologica! L'executive chef è dunque sempre meno un cuoco che prepara qualche piatto, ma sempre più un manager che definisce la linea in cucina, predispone i menu (per il ristorante alla carta o per i banchetti), supervisiona la qualità del breakfast. Che detiene la visione d'insieme, con tanta capacità creativa e manageriale, un capo, dentro e fuori la cucina... e all'interno dell'hotel.

Le principali mansioni e responsabilità che l'executive chef si trova a svolgere sono dunque numerose: dalla programmazione dell'approvvigionamento delle risorse alimentari alla scelta dei fornitori, della definizione dei piatti alla selezione, formazione e gestione del personale di cucina, dalla gestione del food cost alla realizzazione del budget food&beverage e quindi alla determinazione delle strate-





gie di prezzo. Un ruolo centrale e dirigenziale per il quale non basta la vocazione o la passione giovanile ma che richiede piuttosto competenze di management e marketing, doti empatiche e psicologiche, visione e decisionismo.

In presenza di un bravo executive chef, una cucina ideale dovrebbe possedere queste caratteristiche:

- presenza di una leadership concentrata e consolidata;
- diffusa dimestichezza con i numeri per controllare acquisti, prezzi e fornitori;

- comunicazione orizzontale e verticale efficace ed efficiente;
- grande pulizia ed organizzazione (conoscenza e rispetto dei ruoli);
- coinvolgimento ed inclusione dello staff nelle scelte;
- forte presenza femminile per avere visioni e prospettive alternative e differenti.

Come un'orchestra guidata da un abile maestro, così si deve muovere uno staff di cucina al comando di un moderno executive chef.

