

Garantire il successo di un ristorante con la **formazione**



di Giancarlo Pastore
Amministratore Cipas

Per avere un successo continuativo nel tempo, un'impresa deve puntare molto sulla formazione del personale. Sin dalla fase iniziale, subito dopo l'assunzione, è importante che il dipendente riceva tutte le informazioni necessarie alla comprensione degli obiettivi aziendali e allo svolgimento delle proprie mansioni. A questo scopo, esistono strumenti specifici come - nel caso della ristorazione professionale - il manuale di procedura di cucina.

Il manuale di procedura di cucina è uno strumento dell'azienda col quale si espongono le azioni standard del nostro lavoro quotidiano. Oltre che essere la base scritta di certezze della nostra organizzazione, descrive la pianificazione per l'ottimizzazione dei processi. Nel caso di una nuova assunzione esso ci aiuta a far capire al nuovo collaboratore i sistemi di lavoro già presenti e il metodo del loro sviluppo.

Esso darà una concezione:

- **Del sapere:** conoscere meccanicamente, procedimenti e risultati da raggiungere.
- **Del saper fare:** possedere abilità manuali intellettuali di autocontrollo.
- **Del saper essere:** identificarsi con gli obiettivi finali dell'organizzazione.
- **Del saper comunicare:** fornire istruzioni complete abituando alle verifiche di percorso.

Il manuale ci permette di tramandare la nostra conoscenza e i nostri metodi a tutto il personale evitando quindi perdite di tempo per la formazione dei collaboratori ed evitando errori e incomprensioni tra reparti. Nella stesura dei processi di lavoro si avrà una visione delle figure necessarie per il loro adempimento. Questo porta alla formazione di una *job description* per ogni singola figura.

Nel manuale saranno presenti tutte le informazioni necessarie riguardo: azienda, modulistica, orari riunioni, orari lavoro, periodicità menu ed igiene, metodologia igiene, descrizione brigata di cucina, sala, descrizione delle procedure giornaliere, descrizione delle responsabilità. Sarà compreso il manuale Haccp dell'azienda e modulistica necessaria al controllo di metodi prodotti e fornitori.

Inoltre l'aggiunta d'informazioni che riguardano scienza degli alimenti, metodi di conservazione con relative norme igieniche, nozioni riguardo normative di settore e fiscalità, tecniche di lavoro, ecc., darà un grande contributo alla consapevolezza di tutti gli utenti del manuale. Si possono aggiungere nozioni di attualità politica, cambiamenti della società e dei consumi.

Sappiamo come in una media-grande azienda il riciclo del personale

possa portare alla dispersione delle nostre conoscenze e standard.

In caso di un errore, uno strumento come il manuale di procedure ci

permette dunque di andare

a verificare i metodi o i reparti coinvolti

nei processi produttivi.

 **cod**
34952

