



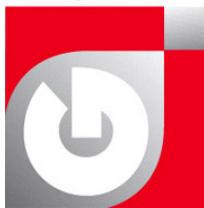
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, Numero 3

Periodico mensile

Marzo 2017

**GROSSIMPIANTI**  
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER  
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



## Sommario

Torna la primavera!	pag. 1
Il SelfCookingCenter XS	pag. 2
La "brigata di cucina"	pag. 3
Lavoro e ristorazione	pag. 4
Referenze	pag. 4

## La primavera di Check List!

È arrivata la primavera, stagione in cui tutto rinasce e viene proposto anche in una veste completamente nuova. Il cibo, in fatto di veste, diciamo che è davvero molto versatile perché la creatività che riesce a sprigionare, non solo in cucina, è davvero sorprendente. E lo è, in ogni stagione, a prescindere dalla primavera. Ma per questo terzo numero di "Check List" a noi interessa questa stagione, insieme alle novità che porta ed alle tendenze che fa emergere. Una, fra tutte, a cui

to, ma che di fatto racchiude in questo modo di dire tutte le prelibatezze che, ormai ovunque, hanno a che fare con aperitivi, apericene, buffet, stuzzichini, assaggi o degustazioni che, in ogni tipo di locale, dal ristorante alla caffetteria, dal bar al pub, tentano sempre più il palato di chi, in modo informale, desidera scoprire sapori sempre però con attenzione al gusto ed alla qualità. Due elementi questi che Grossimpianti non trascura e che anche in questo settore,



ormai non più di nicchia, sono oggi a fondamento della sua proposta commerciale e di assistenza agli operatori del settore. Infatti va considerato che anche nelle piccole creazio-

abbiamo deciso di dedicare la foto di apertura di questo numero, è quella relativa al cibo che si mangia direttamente in punta di dita che, non è solo un'usanza di popolazioni etnicamente diverse dalla nostra, ma una vera e propria moda che sta prendendo piede con il nome distintivo di *Finger food*. Il solito inglesismo che entra a far parte del nostro linguaggio parla-

ni si nascondono tutte le sensazioni che stimolano i sensi del piacere gastronomico che, tra cremosità, croccantezza, masticazioni e succulenza, permettono di aprire al *Finger food* ambiti sorprendenti di mercato che non sarà mai solo primaverile.

Buona lettura!

Elisabetta Grossi

## Rational SelfCookingCenter XS piccolo formato, grandi prestazioni



L'intelligenza, soprattutto quella artificiale, non si misura in sterili formati, ma in solide prestazioni. Quelle che anche con le sue misure ridotte - 55,5 cm. di profondità e 65,5 cm. di larghezza, con un'altezza di 56,7 cm - il nuovo forno combinato *SelfCookingCenter XS* di Rational è in grado di offrire, integrato persino da un generatore di vapore. Enrico Ferri, Ad di Rational Italia, assicura che "gli apparecchi Rational convincono per prestazioni e precisione, oltre che per i vantaggi del generatore di vapore. Il nostro marchio è garanzia di una qua-

*lità ottimale dei cibi, aspetto questo per il quale non accettiamo alcun compromesso".*

**Grossimpianti  
promuove il Rational  
SelfCookingCenter  
XS**

L'orgoglio di essere riusciti con i fisici, gli ingegneri ed i cuochi che in Rational hanno lavorato allo sviluppo del progetto *SelfCookingCenter XS* cresce ogni volta e senza temere confronti, grazie alla verifica dei suoi standard qualitativi che definiscono ormai anche una classe a sé sul mercato. Pur essendo il più piccolo modello della famiglia, il *SelfCookingCenter*

*XS*, non teme il confronto con i fratelli maggiori in quanto a dotazione e prestazioni. Come detto poc'anzi è infatti munito di un generatore di vapore e dispone di *iCookingControl*, apprezzato supporto intelligente per la cottura, *iLevelControl*, considerevole aiutante per caricamenti misti ottimali, *HiDensityControl* che garantisce una qualità ottimale dei piatti grazie alla massima potenza e alla precisa regolazione delle condizioni della camera di cottura ed il sistema automatico di pulizia e decalcificazione *EfficientCareControl*. Il forno combinato *SelfCookingCenter XS* è quindi perfetto come postazione per il servizio alla carta, presso supermercati, stazioni di servizio o macellerie dove può essere installato, sia come apparecchio principale, sia come soluzione integrativa. ad incasso, a parete oppure a pavimento.

*Elisabetta Grossi*



## Dalla cucina una “brigata” di figure e mansioni

Nei locali per la ristorazione, tutti i compiti sono suddivisi nelle cucine fra più figure professionali ed ovviamente la produzione viene pianificata a volte da un vero e proprio esercito di operatori e addetti, a volte invece da una piccola “brigata”. In effetti, sono più le “brigate da cucina” a muoversi che gli eserciti, e quando questo accade tra fiamme e padelle deve comunque regnare sempre un grande ordine. Ordine che deve assolutamente rispondere ad alcune precise domande:

quanti cuochi sono necessari nella cucina di un ristorante? Chi è che si occupa di pensare alla spesa e far quadrare i conti? Fino a pensare anche a chi tocca occuparsi di mettere la pellicola, ad esempio, sulle salse o sui condimenti avanzati per evitare che se ne secchi la superficie? Buttata così la questione può far pensare ad una sorta di formicaio dove ognuno lavora coordinato da un capo. Bene, ci avete preso, è proprio così! Il capo, con un noto francesismo, si chiama infatti Chef, ed ha grosse responsabilità che solo un esperto capace in cucina di muoversi con sicurezza ed agilità può fronteggiare. Affiancato sempre da giovani aiutanti, un bravo Chef coordina la “brigata”, spesso assottigliata nel numero di componenti o a causa dell'alto costo della manodopera, o dell'avvento di nuovi macchinari che hanno ridotto sensibilmente il fabbisogno di personale e l'uso di prodotti semilavorati. Questo però non esclude la componente umana e, pertanto, l'abilità professionale di chi lavora all'interno di una cucina resta il fattore principale a cui strettissimo è legato il successo o l'insuccesso di una struttura ristorativa. Non sempre però passa tutto per la gestione di un solo Chef, esistono numerose ed intermedie possibilità grazie alle quali si riesce a raggiungere una costante qualità organizzativa e produttiva. In effetti, a seconda del settore di ristorazione in cui si opera, della qualità del servizio, del tipo di menù, del numero di pasti da servire, dell'attrezzatura



di cui si dispone, può variare la composizione della “brigata”, sempre legata però a dinamiche di scrupolosa efficienza. In generale, ogni “brigata di cucina” è formata da più gruppi di lavoro con compiti ben chiari affidati ad un cuoco “capo brigata”, che ai suoi ordini ha uno o più Commis. D'altra parte senza una buona sala, anche la migliore cucina vale la metà. L'importanza del Cameriere competente è quindi fondamentale per tutta la filiera di professionalità che deve assicurare buona armonia ed efficienza all'intero lavoro di gruppo. L'immagine complessiva di un buon ristorante può trarre, infatti, solo vantaggio a favore della clientela soltanto se tutto il meccanismo funziona dalla cucina alla sala.

Elisabetta Grossi

# S.O.S. dall'Italia della ristorazione professionale

C'è lavoro nell'Italia della crisi per il mondo della ristorazione professionale? Secondo la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - Confcommercio, tutti i sondaggi condotti dall'ente di ricerca AIC, confermano che nel settore mancano barman, cuochi, gelatai artigianali, pasticceri e pizzaioli, e cronica sta diventando anche la mancanza di camerieri professionisti. Non serve però nemmeno rivolgersi alle rilevazioni di un istituto, come abbiamo fatto noi



bastare a verificare quanto quest'associazione di categoria afferma, digitando sui motori di ricerca più noti della rete le seguenti parole: "cerco pizzaiolo" oppure "lavoro cuoco". In un attimo compaiono sullo schermo centinaia di annunci confermando che le circa 400.000 attività che, tra bar, caffetterie, pasticcerie, pizzerie, pub, ristoranti e trattorie, l'occupazione nel settore, non è un miraggio ma un'autentica opportunità. Una tendenza confermata anche dall'aumento della scolarizzazione presente oggi nelle scuole pro-

fessionali e, soprattutto, negli istituti alberghieri che, anno dopo anno, stanno registrando sorprendenti picchi nelle iscrizioni. Ma quali sono in sostanza le figure più richieste dal mercato della ristorazione professiona-

le? *In primis* cuochi e aiuto cuochi e poi, nell'ordine, pizzaioli, pasticceri, gelatai artigianali, camerieri e baristi, ai quali però viene richiesto di dimostrare di essere qualificati, visto che ormai è finito il tempo del personale arruolato stagionalmente tra figure non all'altezza. Oggi la qualità non è solo nel mangiare, ma è richiesta attenzione nell'ospitare, nell'accogliere e nel servire. Ci vuole, pertanto, gente del mestiere o preparata adeguatamente per diventarlo, mettendo in pratica la formazione avuta con un'espe-

rienza di vita lavorativa sul campo. Come facilitare, dunque, la ricerca di personale? Sicuramente incentivando il rafforzamento del dialogo tra le scuole e le imprese, sia per creare percorsi formativi adeguati alle effettive esigenze del mercato, sia per far acquisire competenze operative per diventare partner affidabili del comparto ristorativo. Va precisato questo senza usare mezzi termini, dato che nel nostro "belpaese" la ristorazione continua a garantire

un lavoro sicuro. Non è, infatti, un caso se su 10 lavoratori, ad operare nella ristorazione con contratti a tempo indeterminato oggi siano 8, senza considerare il resto impegnato a tempo determinato stagionale. C'è spazio allora per "andare a bottega", non certo però per imparare il mestiere, ma per mettere in pratica la formazione avuta nelle scuole che oggi del brand "cucina italiana" sono la bandiera.

*Elisabetta Grossi*



**Sede Legale:** FROSINONE 03100 Via Casilina Nord, Km 82,100 n.153  
tel. 0775 270.800 r.a. - fax 0775 270.810

**Sede di:** LATINA 04100 Via Piave, 8 tel. e fax 0773 690.699

**Sede di:** ROMA 00199 Via Leoncavallo, 27  
tel. (06) 86399364 - fax (06) 92931806

Testata giornalistica n. 3609/16 del 7.12.2016 – Registro della Stampa presso il Tribunale di Frosinone

Direttore Responsabile: Maurizio Lozzi

In redazione: Elisabetta Grossi

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone

per contattare la redazione: [checklist@grossimpianti.it](mailto:checklist@grossimpianti.it)