

### Fattori negativi della professione.

- orari di lavoro più lunghi che in altri settori.
- datori di lavoro non sempre onesti.
- si dovrà lavorare maggiormente quando tutti si divertiranno.
- bisognerà rimanere per lunghi periodi lontani da casa.
- si cambierà sovente il posto di lavoro.

### Fattori positivi della professione.

- Si potrà girare il mondo con molta facilità
- Si potranno incontrare e conoscere persone importanti.
- Non si avrà alcuna difficoltà nel trovare posti di lavoro.
- Si otterranno ottime retribuzioni.
- Si vivrà in un mondo sempre in festa

## IGIENE PERSONALE ED ABBIGLIAMENTO

In questa professione viene data moltissimo importanza all'igiene personale, si dovrà quindi prestare molta cura al proprio corpo e all'abbigliamento poiché saremo continuamente in contatto con le persone.

### Norme igieniche da osservare.(uomini)

- Capelli sempre in ordine e puliti, ben pettinati.
- Essere sempre perfettamente sbarbati, senza baffi, pizzetti, basette,tatuaggi
- Cercare di eliminare il cattivo odore della traspirazione con frequenti docce ed utilizzando deodoranti non eccessivamente forti.
- Lavarsi le mani sovente.
- Lavarsi i denti dopo ogni pasto.
- Tenere sempre le unghie corte e pulite.
- Niente dita gialle da nicotina.

### Norme igieniche da osservare (donne)

- I capelli se troppo lunghi, andranno raccolti dietro la nuca, evitate tinte sgargianti.
- Evitate di portare orecchini troppo grossi o pendenti.
- Evitate un trucco troppo pesante .
- Le unghie dovranno essere corte, utilizzate se ne sarà il caso uno smalto chiaro.
- Non sono ammessi l'uso di: braccialetti, anelli,(eccezione della vera matrimoniale) collane, orologi troppo vistosi,

### La divisa (uomo)

Va subito specificato che la divisa che l'impiegato di ristorante dovrà indossare dipenderà in speciale modo da due fattori: ruolo svolto, stile scelto dall'albergo.

Normalmente sarà responsabilità degli addetti fornirsi di:

- Camicie bianche non trasparente, con maniche lunghe.
- Pantaloni neri.
- Calze nere.
- Scarpe nere con il tacco in gomma.
- farfallino bianco ( commis) nero (chef de rang)

## La divisa (donne)

- Camicetta bianca.
- Gonna nera, nonna troppo corta e stretta.
- Calze nere non trasparenti.
- Scarpe nere con il tacco non molto alto, senza decorazione.
- Grembiolino bianco, con o senza pettorina.
- Cuffietta bianca (in uso in qualche albergo)

## LA BRIGATA DI RISTORANTE

Chiamasi così il gruppo di persone che assieme, con qualifiche e mansioni diverse svolgono il servizio nelle sale dei migliori ristoranti.

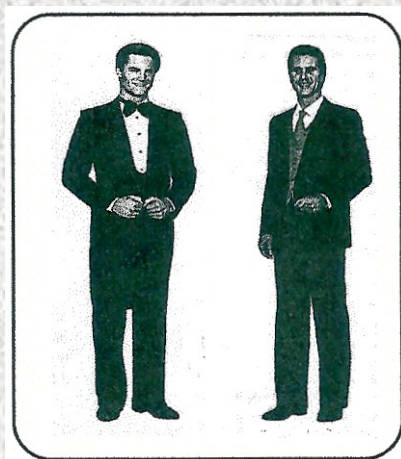
La suddivisione delle mansioni e dei ruoli a secondo della capacità di ciascuno ha lo scopo di meglio organizzare ed elevare la qualità del servizio.

Il numero di qualifiche e di persona all'interno della brigata varierà a seconda:

- \*Livello qualitativo dell'azienda
- \*Grandezza dell'azienda
- \*Stile di servizio che si intende effettuare
- \*Numero di persone che si vogliono servire.

### Direttore di Ristorante Restaurant Manager

Questa figura si trova solo nei grandi complessi. Ha la totale responsabilità di tutti i servizi che si trovano nell'ambito della stessa struttura. (grill-bars-servizio ai piani-sala banchetti ecc. Suo diretto superiore è il "Food& Beverage Manager".



### *L'uniforme*

#### Lunch

- \*Camicia bianca.
- \*Giacca color fumo di Londra.
- \*Pantaloni rigati nero e grigio.
- \*Cravatta nera.
- \*Calze-scure.\*Scarpe.nere.

#### Dinner

- \*Frac e gilet

### Primo Maitre

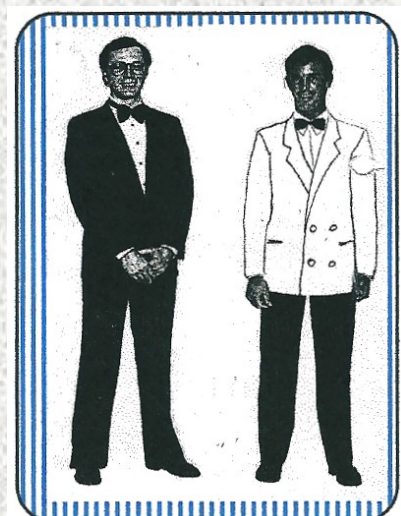
E' il capo indiscusso di tutte le operazioni di servizio della sala ristorante. Requisiti indispensabili sono: la perfetta conoscenza del servizio e delle principali lingue.

### Secondo maitre

Controlla il corretto svolgimento del servizio e controlla le varie fasi di pulizia.

Prende le ordinazioni dei clienti, prepara piatti alla fiamma.

Dovrà possedere gli stessi requisiti del primo maitre.



### *L'uniforme*

#### Lunch

- \*giacca color crema.
- \* pantaloni neri.
- \*Camicia bianca.
- \*Farfallino nero.
- \*calze nere. Scarpe nere.
- \*Fascia nera copri-cintura.

#### Dinner

- Smoking nero



### Barman.

Capo responsabile del servizio e della miscela delle bevande. Dovrà conoscere almeno una lingua straniera, le ricette delle maggiori composizioni del bere miscelato. Deve avere una buona cultura di base, senso dello humor. Gerarchicamente è allo stesso livello del maitre.



### *L'uniforme*

#### Lunch-dinner

- \*Giacca bianca colore crema.
  - \*Camicia bianca.
  - \*Pantaloni neri.
  - \*Calze e scarpe nere.
  - \*Cravatta nera oppure quella aibes.
- Bisogna però specificare che specialmente per quanto riguarda la giacca, potrà essere differente da quella appena descritta, a seconda dello stile adottato dall'albergo

### Sommelier.

E' l'incaricato del servizio dei vini e dei liquori di una parte della sala, oppure di tutta. Gerarchicamente è allo stesso livello del maitre di rango. Requisiti richiesti oltre a quelli per la qualifica di maitre, dovrà avere una ottima conoscenza dei vini e del relativo abbinamento con il cibo.



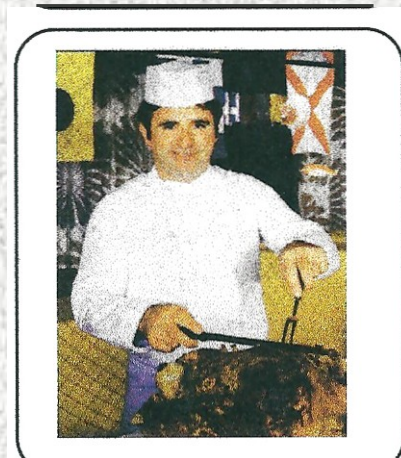
### *L'uniforme*

#### Lunch-dinner

- \*Giacca oca, blu, granata.
- \*Camicia bianca.
- \*Pantaloni neri.
- \*Farfallino nero. (Cravatta)
- \*Scarpe nere.
- \*Collana con appeso il tast -a-vin

### Chef trancheur.

E colui che ha l'incarico del buffet degli antipasti; inoltre durante il servizio circola con il carrello per il trancio fra i tavoli dei clienti e dopo aver presentato la "piece" la taglia in porzioni. Oggi questa figura è pressoché in disuso, le stesse mansioni vengono affidate di volta in volta agli chefs di rango o al maitre

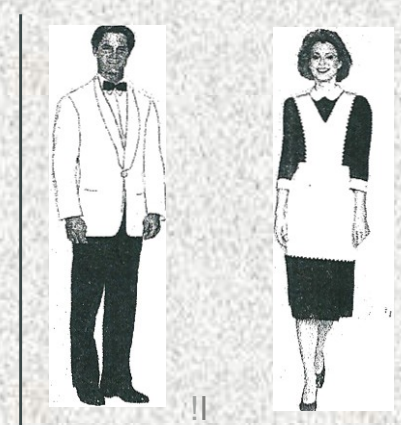


### *L'uniforme*

L'incaricato indosserà l'uniforme in uso in cucina. Cappello e giacca bianca da cuoco, pantaloni a quadretti. Scarpe nere oppure bianche.

### Chef de rang o dei piani

Lo chef di rango ha la responsabilità del servizio di un rango di 15-20 persone, coadiuvato dal commis di rango, requisiti: conoscenza di almeno una lingua straniera, oltre delle varie tecniche di servizio in uso. Chef ai piani: responsabile del servizio delle prime colazione e dei pasti serviti nelle camere. la sua zona operativa è l'office dei piani, Il suo principale strumento di lavoro è il telefono.



### *L'uniforme*

#### lunch

- \*camicia bianca.
  - \*Giacca bianca ad un bottone. Pantaloni neri.
  - \*farfallino nero.
  - \*Calze nere.
  - \*Scarpe nere
- la giacca bianca lascia il posto a volte allo spencer Bianco o allo smoking. per occasioni particolari si utilizzano anche i guanti bianchi.

### Commis di rango - piani.

Ha il compito di coadiuvare lo chef di rango nel servizio assicurando il collegamento fra la sala e la cucina; dovrà altresì effettuare le pulizie del materiale usato in sala.

Il commis ai piani ha l'incarico di trasportare alla camera il cibo e le bevande richieste in perfetto orario, inoltre dovrà recuperare i vassoi Utilizzati.

Il commis debarasseur ha l'esclusivo compito essendo un apprendista di sparecchiare due o tre stazioni oltre a partecipare alle pulizie della sala.



### *L'uniforme*

- \*Giacca bianca ad un bottone: "spencer."
  - \*Pantaloni neri.
  - \*Camicia bianca.
  - \*Farfallino bianco.
  - \*Calze e scarpe nere.
- Per le pulizie indosserà una giacca a strisce gialle e verdi chiamata: vergatina. In alcuni ristoranti è d'obbligo indossare anche il grembiule .

### Hostes

Ha l'incarico di accompagnare al tavolo prescelto i clienti, di servire gli aperitivi se richiesti, di distribuire il menù, dare suggerimenti.

Per questo incarico bisogna possedere un bell'aspetto, essere molto cortesi, avere una piccola conoscenza del servizio di ristorante oltre che una buona cultura generale. La conoscenza di almeno una lingua straniera è indispensabile.

### *L'uniforme*

Non indosserà alcuna divisa del locale, sarà libera d'indossare i suoi abiti personali, purchè decorosi e di taglio classico. (Tailleur)

Attenzione: le divise tradizionali sopra mostrate potrebbero in alcuni casi essere sostituite da altre, poichè essendo la divisa uno degli elementi che meglio aiuta nel qualificare il locale, alcuni grandi alberghi, compagnie di navigazione, allo scopo di migliorare la loro immagine, si rivolgono a grandi sarti, stilisti per confezionare divise aventi particolari colori, fogge che meglio facciano risaltare lo stile della compagnia. aggiungendo a volte per dare maggiore risalto : stemmi, alamari, speciali bottoni. disegni ecc.

La targhetta con il nome dell'impiegato viene sempre più utilizzata al punto tale da far ormai parte della divisa stessa .