



ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF



Dal 1999 anno di nascita dell' Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chefs la FIC ha stabilito statuto e regolamento, fin da allora i nostri obiettivi sono stati chiari e precisi essere un ORGANO d'eccellenza FIC.

Questo obiettivo passa attraverso il rispetto imprescindibile degli statuti e dei regolamenti ,tramite il rispetto delle assemblee e delle persone elette all'interno delle stesse, dal rispetto delle giacche e cappelli bianchi sudati che votano, eleggono e costituiscono.

E' con l'assemblea di Varese 2009, vero segno di svolta, che si è presa coscienza collettiva dell'esigenza di nuove regole e strutture per perseguire in modo completo ed attuale il nostro obiettivo.

Nella stessa sede è stata ampiamente illustrata e chiarita l'importanza che il nostro ordine venga ulteriormente riconosciuto dall'organo mondiale delle associazione dei cuochi WACS (World Association of Chefs Societies) e che ogni Maestro sia certificato da un organismo "terzo".

Lo sforzo del riconoscimento Internazionale ci permetterà di eliminare i limiti reali o presunti dei confini territoriali presentandoci al mondo con le carte in regola per le sfide che ci attendono nel prossimo e immediato futuro.

Seguendo le indicazione assembleari il nuovo **Consiglio Direttivo** ha stretto accordi con **Confcommercio Varese Uniascom** per una sede dei maestri all'interno della loro struttura. Questo passo ha di fatto sancito due cose importanti l'apertura della prima ma non unica sede italiana dei Maestri e l'inizio della fase pilota al programma di qualificazione e parificazione **WACS della Maestria italiana**.

Nella stesura del percorso formativo si è tenuto conto della complessità della nostra categoria cercando di individuare le esigenze odierne e future per ottemperare al nostro mandato di formazione e trasmissione costante del sapere.

Il vecchio sistema di selezione del candidato Maestro , ovvero l'obbligo di presentazione del candidato da parte di almeno due membri ufficiali dell'Ordine, i trascorsi professionali rimarranno in essere , ma saranno un prerequisito, ovvero solo la base per una prima selezione del nuovo candidato.

La parte regolamentare introdotta ,futura per i nuovi Maestri è costituita da sei moduli formativi indipendenti gli uni dagli altri che dovranno essere completati con profitto .

I corsi avranno cadenza semestrale e saranno la base ad un esame tecnico pratico finale di fronte a una commissione formata solo da soggetti di provata e qualificata indipendenza .

I moduli formativi e l'esami finale avranno luogo innanzitutto nella sede pilota di **VARESE** e in un'altra sede del centro sud Italia all'oggi ancora in fase di definizione.

PERCHE': il corso nasce dall'esigenza da parte **dell'Ordine Nazionale dei Maestri di cucina ed Executive Chefs** (<http://www.maestridicucina.it/>) di essere ufficialmente riconosciuti ed equiparati alla WACS; alla quale appartengono i più importanti chef del mondo, ed entrano a farne parte attraverso una selezione che passa attraverso l'essere membro di un'associazione nazionale di chef (a sua volta





ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF



appartenente alla WACS), e l'aver sostenuto un corso di formazione con una serie di **esami teorico-pratici finali**.

La WACS ha un proprio **EDUCATION COMMITTEE** composto da un presidente, un segretario generale e da un rappresentante per ogni Continente, che ha il compito di certificare il programma formativo e di attribuire a chi raggiunge la certificazione il WCC (WACS Certified Chef).

Il WCC è basato su standard internazionali di formazione con qualifica determinata dai singoli stati. Fino ad oggi il riconoscimento alla carica di Maestro di cucina in Italia è stabilito dal [Regolamento approvato dalla federazione](#) che prevede l'obbligo di presentazione del candidato da parte di almeno due membri ufficiali dell'Ordine, questo importante criterio è fondamentale per potere successivamente accedere al vaglio del Consiglio e successivamente alla prova pratica.

Il profilo degli chef presentati alla candidatura deve essere di altissimo livello, il vaglio del Consiglio è molto selettivo, oltre la professionalità, l'esperienza, l'anzianità vengono approfonditi anche gli aspetti di natura morale e comportamentale.

Con l'introduzione dell'obbligo di frequentare con profitto il **percorso di qualificazione** l'Ordine intende raggiungere il **primario** obiettivo di ottenere il riconoscimento della "Maestria Italiana" da parte della WACS e di introdurre un principio cardine ed oramai ineludibile, quello della **formazione continua** sia come base essenziale per svolgere la professione sia come componente qualitativa alla pratica ed all'esercizio delle funzioni del lavoro.

In particolare la formazione vuole anche raggiungere lo scopo di **certificare le competenze** degli chef nella loro importante funzione, quella della "maestria", ovvero, dell'insegnamento e dell'educazione al lavoro dei giovani lavoratori apprendisti neo assunti nelle imprese della ristorazione.

Il **percorso di qualificazione** deve essere costantemente monitorato e valutato da soggetti terzi di prestigio e di grande professionalità in grado di garantire totale autonomia ed oggettività.

DOVE: durante l'anno solare il corso sarà organizzato presso **due sedi nazionali**, una al **nord** presso la Confcommercio della provincia di Varese, l'altra al **sud**. Così suddiviso il corso risponde ai problemi di lontananza e consente agli chef di decidere autonomamente *il dove e il quando* partecipare alle attività.

MODULI: la suddivisione in **Moduli** rappresenta un'ulteriore facilitazione, gli chef potranno decidere di iscriversi ai singoli Moduli formativi scegliendo sia la *location* (nord o sud) sia il periodo di maggior gradimento (sessione primaverile o sessione autunnale).

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL PERCORSO

Il **percorso formativo** è articolato in **sei Moduli** (**N° 9 lezioni da 8h ciascuna + n° 1 giornata per esame al secondo Modulo**), il primo di carattere introduttivo della durata di una giornata è interamente dedicato ai temi dell'organizzazione e al ruolo dei Maestri di cucina; gli altri cinque a carattere professionalizzante sono riportati in dettaglio nel prospetto che segue:

n. progr.	Titolo modulo	Durata (in gg)	Durata (in h.)	test SI/NO	Esame SI/NO
0	Introduzione al corso	1	8	si	no
I	Il metodo HACCP per la sicurezza alimentare e la norma ISO 9001	2	16	si	no
II	Qualificazione per AUDITOR interno HACCP	2 + 1	16 + 8*	si	si
III	Scienza dell'alimentazione e nutrizione umana	1	6	si	no



ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF



IV	Controlli microbiologici nel settore gastronomico	1	8	si	no
V	Normativa in materia di lavoro – CCNL - apprendistato	2	16	si	no
	ESAME FINALE	1	8		si

*giornata d'esame

TEST INTERMEDI ED ESAME FINALE

Tutti i Moduli sono indipendenti e prevedono al termine un **test** di valutazione con attribuzione di punteggio parziale valido per l'accesso all'Esame Finale; il **Modulo II** prevede un **esame specifico ed il successivo rilascio di un Attestato di profitto da parte di CERTIQUALITY**.

Al termine del percorso formativo gli chef accederanno ad un **Esame Finale** articolato in due Parti che prevedono:

- PRIMA PARTE: redazione di una **Tesina** e preparazione di una **prova pratica**
- SECONDA PARTE*: **colloquio orale** sugli argomenti trattati durante il corso

* a discrezione della Commissione d'esame

Per una maggiore e approfondita illustrazione del nuovo regolamento di adesione e del ruolo dei Maestri di Cucina ed Executive Chef saranno esposti al nostro prossimo Congresso di ottobre a Gardaland durante la dimostrazione dei Maestri al Pala Meeting di Riva del Garda .