



DIPARTIMENTO TECNICO PROFESSIONALE

**Giovanni Guadagno**

dip.professionale@fic.it



Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

[www.fic.it](http://www.fic.it)

✉ [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it)

PEC [fic@legalmail.it](mailto:fic@legalmail.it)

P.Iva 01194610158

# “Professione Cuoco”

Azioni della Federazione Italiana Cuochi  
per l’Istruzione professionale



Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

✉ fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) già nel precedente Protocollo di Intesa, firmato il 26 gennaio 2016, ha sensibilizzato le Unioni Cuochi Regionali e le Associazioni Provinciali sugli obiettivi e i progetti del Protocollo, rendendo disponibili e coordinando le risorse delle proprie strutture organizzative, al fine di sviluppare le competenze trasversali, utili allo sviluppo della professionalità dei giovani.

Sul territorio a livello provinciale e regionale opera capillarmente incontrando realtà di istruzione e formazione professionale, al fine di costruire un sistema educativo nazionale, promuovendo lo sviluppo della didattica laboratoriale.

A tal fine organizza occasioni di informazione per il personale docente degli Istituti di scuola secondaria di II grado attraverso le attività organizzate a livello nazionale, che rappresentano occasioni di aggiornamento (assemblea annuale degli associati, congresso nazionale Federazione Italiana Cuochi).

Collabora fattivamente ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), promuovendo per i propri associati professionisti, corsi di formazione ed aggiornamento al tutoraggio e alla valutazione delle studentesse e degli studenti inseriti in azienda, al fine di elevare la qualità dell'esperienza e di migliorare la reciproca conoscenza dei meccanismi posti alla base del lavoro e della scuola.



Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

✉ fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158

Attraverso il rinnovo del Protocollo di Intesa si intende continuare a progettare e pianificare iniziative formative rivolte agli allievi, come ad esempio l'evento legato alla Nazionale Italiana Cuochi per le scuole o l'iniziativa della NIC in SCHOOL. Tutte attività sono volte a consolidare le competenze e sono tese al conseguimento della piena responsabilità lavorativa.

Attraverso seminari provinciali e regionali e il congresso nazionale, si cerca di fare informazione sui territori ai docenti tecnico-pratici. Anche i concorsi nazionali e locali, le fiere di settore, la collaborazione fra Unioni Regionali o Associazioni Provinciali e Scuole o Istituti, sono organizzati per sensibilizzare maggiormente le nuove generazioni.

L'associazione intende continuare a promuovere l'informazione dei docenti tecnico-pratici offrendo corsi di aggiornamento professionale (Alta Formazione) e corsi di aggiornamento della didattica (Formazione dei Formatori).

Per quanto riguarda il tema dell'orientamento intende continuare a sensibilizzare gli studenti della scuola secondaria di primo grado attraverso il progetto "Professione Cuoco", per promuovere questo mestiere e aumentare la consapevolezza dei ragazzi che devono scegliere la scuola secondaria di secondo grado.



Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

✉ fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158

La Federazione Italiana Cuochi sviluppa i contenuti tecnici della professione attraverso la costante ricerca svolta dai suoi associati e favorisce la pubblicazione e diffusione dei materiali attraverso i canali istituzionali (sito, applicazione, rivista “il cuoco”).

La Federazione Italiana Cuochi propone per gli anni scolastici 2020-2022 le seguenti azioni, peraltro già in atto, da attuare in collaborazione con il MIUR:

## AZIONE UNO - NIC in SCHOOL

IL Progetto - NIC in SCHOOL - Rivolto ad allievi di IPSSAR e IPSEOA all'interno dei territori regionali, rientra fra le azioni formative che la FIC compie sui territori.

Il compartimento della Nazionale Italiana Cuochi (NIC) è la punta di diamante della Federazione Italiana Cuochi che rappresenta l'Italia nelle grandi competizioni culinarie internazionali, i suoi team raccolgono elementi di altissimo profilo tecnico.

La Nazionale Italiana Cuochi è in tour negli Istituti Alberghieri d'Italia con la Mission di informare, formare ed appassionare i giovani al mondo delle competizioni Nazionali e Internazionali.

Le azioni che i componenti dei team NIC svolgono nella giornata formativa hanno la funzione di stimolare i ragazzi verso attività meritorie, quali la partecipazione a concorsi e/o competizioni culinarie, fornendo loro esempi di eccellenza da imitare a livello professionale.



## AZIONE DUE – CONCORSI PER ALLIEVI

I concorsi “Miglior allievo degli Istituti Alberghieri” e il “ Contest ragazzi speciali”, sono parte integrante dei Campionati Italiani della Cucina.

Entrambe i contest citati, in particolare il Trofeo Miglior Allievo, prevedono una selezione regionale del concorrente che parteciperà alle finali di Rimini. Tale selezione è organizzata dalle Unioni Regionali della FIC sui territori di competenza e coinvolge gli allievi degli istituti professionali presenti in ogni regione.

Organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi, i Campionati Italiani della Cucina rappresentano per tutti i professionisti del settore un momento di significativo confronto sulle tecniche e le proposte culinarie che precorrono le tendenze più innovative della cucina.

Si tratta infatti della più completa ed esaustiva competizione nazionale rivolta a concorrenti singoli e team a squadre, in ogni categoria dell'arte culinaria, sia calda che fredda. Modellata sui grandi concorsi internazionali (Olimpiadi di Erfurt, Mondiali di Basilea ecc.), ha il riconoscimento WORLDCHEF (World Association of Chefs' Societies) ed è aperta a concorrenti italiani ed esteri. L'iniziativa, prevista nel mese di Febbraio all'interno di uno spazio dedicato di oltre 2500 mq nella Fiera di Rimini, oltre a prevedere più di 12 laboratori completamente allestiti per singoli e squadre che concorrono nelle diverse specialità, ospita tradizionalmente le finali Italiane dei summenzionati contest.

Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158



## AZIONE TRE - FORMAZIONE A 360°

La Federazione Italiana Cuochi offre ai suoi associati aggiornamento professionale continuo e capillare su tutto il territorio nazionale.

In particolare le tematiche trattate sono:

- aggiornamento professionale per il cuoco (Alta Formazione)
- aggiornamento professionale specifico per il formatore e docente tecnico-pratico (Formazione dei formatori).

Tali attività, coordinate dalla FIC, vengono gestite dalle Unioni Regionali in tutta Italia ma anche direttamente dalla Federazione Italiana Cuochi in occasione delle assemblee e i congressi nazionali.

Le assemblee si celebrano annualmente e prevedono sempre una parte di aggiornamento professionale. Il congresso è biennale ed è interamente dedicato all'aggiornamento professionale. In occasione delle azioni di aggiornamento si richiede l'esonero dal servizio degli insegnanti tecnico pratici.

Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

[www.fic.it](http://www.fic.it)

[fic@fic.it](mailto:fic@fic.it)

PEC [fic@legalmail.it](mailto:fic@legalmail.it)

P.Iva 01194610158

Responsabile  
Dipartimento  
Tecnico  
Professionale

Giovanni Guadagno

Presidente  
Federazione Italiana  
Cuochi

Rocco Pozzulo