Nasce la certificazione che riconosce le competenze dell'executive chef

congusto-roberto-carcangiu-in-cucina-71a0e64f

Riconoscere le specificità della professione dell'Executive Chef e creare una rete a supporto degli imprenditori che operano nell'ambito della ristorazione: questo l'obiettivo di Roberto Dal Seno, Executive Chef del San Clemente Palace Kempinski di Venezia e formatore, e Roberto Carcangiu, Direttore Didattico di Congusto Gourmet Institute e PresidenteAPCI, ideatori del progetto Executive Chef ad Honorem certificato - CEC.

La certificazione, la prima in Italia, viene rilasciata a seguito di specifiche prove sul campo, testate e valutate da una commissione di esperti del settore, personalità competenti e legate ad ambiti differenti, tra cui chef stellati, executive chef di comprovata esperienza, esperti di HACCP, giornalisti di settore, wedding planner, sommelier e altri professionisti. L’ispirazione viene dalla Francia, dove il MOF conferisce a giovani professionisti un riconoscimento “honoris causa” da portare come bagaglio professionale per il resto del proprio cammino lavorativo. L'obiettivo dell'esame è quello di verificare che il candidato soddisfi una serie di requisiti che toccano competenze gestionali e finanziarie, norme igienico sanitarie, argomenti afferenti le risorse umane, creazione menu e ricette e altre specificità del ruolo dell'Executive Chef.

Il progetto è senza scopo di lucro e risponde alla volontà di dare valore a questa figura professionale e alle sue peculiarità nel mondo della ristorazione. Per la sua completa istituzionalizzazione, richiede il supporto dello Stato, con particolare riferimento al Ministero del Lavoro e a quello dell'Istruzione, attraverso l'emanazione di bandi che rispondano in parte anche all'emergenza che il mondo della ristorazione ha vissuto e ancora sta vivendo a causa delle conseguenze del Covid-19. Altri attori istituzionali che verranno chiamati a sposare il progetto sono la Camera di Commercio, le federazioni di categoria quali FIC e Federalberghi, Confindustria sezione Turismo, scuola alberghiera pubblica o privata, rappresentanza sindacale.

L'idea, nata tra le mura di Congusto Gourmet Institute, scuola di alta formazione e specializzazione professionale interamente dedicata alla cucina ealle discipline gastronomiche, emerge dalla concreta esigenza di vedere riconosciute le peculiarità manageriali dei migliori Executive Chef, figure di rilievo e con competenze gestionali, finanziarie, capacità di gestione del personale,fondamentali per il coordinamento di cucine che ospitano un numero consistente di persone, fino al coordinamento di più cucine. Peculiarità, queste, che rendono l'Executive Chef del tutto differente dagli altri profili che operano nell'ambito della ristorazione e di fondamentale importanza per il supporto a una sana operazione di business.

Finalità e modalità della certificazione

Lungi dall'essere una formalità, la certificazione vuole essere al contrario uno strumento di concreta utilità per tutti gli attori della ristorazione: gli Executive Chef, o aspiranti tali, gli imprenditori e i recruiter. Questi ultimi, infatti, commettono talvolta errori circa le richieste che avanzano in fase di selezione, togliendo così la possibilità a professionisti con le adeguate caratteristiche di candidarsi per il ruolo, o al contrario selezionando profili non pertinenti. La sede geografica del progetto è Milano, con appoggio alla scuola professionale Congusto, dove Roberto Carcangiu (già Presidente APCI) farà da punto di riferimento per i membri del Direttivo Nazionale e per la gestione delle richieste di certificazione.

Approfondimenti – Come accedere all'esame per conseguire il titolo di CEC

Per accedere all'esame per il conseguimento del titolo di "Executive Chef ad Honorem certificato" (ossia CEC) è necessario essere in possesso di alcuni prerequisiti, e nello specifico:

• 3 anni di comprovata attività professionale con la qualifica di executive chef siglata sul contratto.
• Almeno 1 esperienza all'estero, in una struttura di categoria lusso.
• Conoscenza di almeno una lingua straniera.
• Aver compiuto almeno i 35 anni di età.
• Consistenza e spessore del curriculum.
• (per le strutture stagionali) Non aver mai interrotto il rapporto di lavoro durante la stagione, se non per comprovata impossibilità di salute o familiare.
• (per le strutture a tempo indeterminato)non aver interrotto il rapporto di lavoro causa licenziamento per giusta causa o giustificato motivo. Mentre sono considerati motivi validi l'impossibilità ad operare, il fallimento dell'attività e simili.
• Passare il colloquio preliminare con una delegazione della Commissione.