



IL CONSULENTE CHEF

La figura del Consulente Chef Disciplinare e Requisiti

Il Consulente Chef è un professionista esperto del comparto della Ristorazione e del Catering. Le sue competenze spaziano dalla conoscenza dei prodotti di tutto il comparto di Enogastronomia, fino al Management di una azienda.

Il Consulente Chef ha una competenza della Cucina Ristorativa e del Catering i cui compiti principali sconfinano dalla scelta degli ingredienti, dei fornitori, del menù, del personale, della preparazione di piatti, della logistica, delle attrezzature, alla sottoscrizione delle direttive, che si rendono necessarie per condurre con successo tutto il comparto ristorativo.

Il Consulente Chef è la figura qualificata per la presentazione e il servizio dei piatti.

Il Consulente Chef è un vero e proprio esperto di cucina. Questa figura si occupa soprattutto della preparazione dei piatti, ed è un esperto nella formazione del personale di cucina.

La sua professione è molto più complessa delle sue apparenze. La figura del **Il Consulente Chef** è nota soprattutto per ciò che fa in cucina, ma esistono tantissimi altri compiti che lui svolge. Quest'ultimi sono fondamentali per garantire al cliente un'esperienza di livello alto.

Il Consulente Chef è una figura che prettamente lavora nella ristorazione, ma può lavorare in maniera autonoma come libero professionista e la sua competenza è richiesta anche per eventi, catering, show coking, formazione del personale di cucina, nell'analisi del menù, nella consulenza ristorativa, nella docenza e nel settore enogastronomico.

Il Consulente Chef è impiegato in molteplici realtà aziendali, ultimamente anche nella GDO (grande distribuzione organizzata). Nei ristoranti si occupa della selezione dei prodotti, in accordo con la direzione della struttura, della redazione e dell'aggiornamento del Menù, collabora con il personale di sala, e con il sommelier per l'abbinamento cibo-vino, nonché della gestione del magazzino. Nella sala ristorante consiglia ai clienti piatti del menù, illustrandoli in maniera coinvolgente ed emozionante. Cura il servizio della cucina e della sala.

Il Consulente Chef si occupa del personale, lo seleziona, lo colloca nel team, lo prepara, lo supporta, lo motiva e lo rende produttivo ed efficiente. Guida la sala e la cucina.

Il Consulente Chef ha competenze nel Marketing e Comunicazione, ed elabora strategie per la vendita ed il successo del locale. Guida la sala e la cucina.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Il Consulente Chef è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei piatti e degli abbinamenti. Pertanto, il Consulente Chef deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di fare un'analisi organolettica dei piatti con termini appropriati. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni tecnologiche.

Il Consulente Chef si aggiorna costantemente sul mondo del SEO, sui Social e sulle Tecnologie, al fine di migliorare la promozione e la comunicazione del locale.

Le Origini.

Radici storiche della professione del Consulente Chef

Possiamo dire che in Origine avesse un omonimo "l'Oste".

L'Oste era il padrone o conduttore di un'osteria, che altro non era che una locanda dove si trovava vitto e alloggio. Quindi possiamo trovare le origini storiche nella Osteria.

Il termine "osteria" viene dall'antico francese oste, ostesse (secoli XII e XIII) che a sua volta deriva dal latino hospite(m). Una delle prime attestazioni del termine hostaria si trova nei capitolari della magistratura dei Signori della Notte, che, come suggerito dal nome, vegliava sulla tranquillità notturna della Venezia del XIII secolo.

Dobbiamo considerare che spesso l'Oste era la persona che cucinava.

L'etimologia della denominazione attuale richiama la funzione del luogo che è appunto quella dell'ospitalità.

Locali simili alle osterie esistevano già nell'antica Roma chiamati enopolium, mentre nei thermopolium si servivano anche cibi e bevande caldi, mantenuti a temperatura in grandi vasi di terracotta incassati nel bancone: esempi ben conservati sono visibili presso gli scavi dell'antica Pompei.

Le osterie sorsero, come punti di ristoro, nei luoghi di passaggio o in quelli di commercio che nella fattispecie sono strade, incroci, piazze e mercati. Ben presto divennero anche luoghi d'incontro e di ritrovo, di relazioni sociali. Gli edifici, spesso poveri e dimessi, assumevano importanza in base al luogo dove sorgevano e alla vita che vi si alimentava. Il vino era l'elemento immancabile intorno al quale tutti gli altri facoltativi giravano: *il cibo, le camere da letto, la prostituzione.*

Già nel Trecento a Bologna si contavano ben 150 osterie. A partire dal XV secolo le osterie divennero sempre più numerose, punto di ritrovo di cittadini e intellettuali, fino a ricoprire un ruolo di aggregazione e dibattito molto importante nel tessuto sociale cittadino. Ancora oggi sono molti in città i locali improntati sull'antico concetto di osteria.

Negli ultimi 2 decenni il Cuoco è diventato lo "Chef", vuoi per la medianicità delle trasmissioni, vuoi per il "fascino" della parola, la maggiore parte dei Cuochi oggi gli piace farsi chiamare Chef. Ma al di là di questo, ci sono molte controversie, basti pensare che lo Chef non è una professione inquadrata in un contratto di

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

lavoro nazionale CCNL, e sulla busta paga per intenderci non c'è lo Chef ma la figura del responsabile di cucina semmai, e l'inquadramento è misurato in livelli.

Ma andiamo avanti, come si diceva negli ultimi anni questa figura oltre che essersi appropriata di questo termine, si è evoluta. Moltissimi oggi sono Personal Chef o Consulenti Chef, chiamati per molteplici esigenze. Quindi il **Consulente Chef** è un libero professionista che svolge svariati compiti, tra cui la consulenza ristorativa, cercando di migliorare gli aspetti di un ristorante o di una start up, per condurlo al successo.

Come opera il Consulente Chef.

- **Il Consulente Chef** possiamo dire che è il professionista che cerca di migliorare gli aspetti del ristorante, i piatti del menù, la scelta dei fornitori, la formazione del personale, ed è l'anima pulsante del locale
- **Il Consulente Chef** seleziona il personale più idoneo per il target appropriato per il locale
- **Il Consulente Chef** è un esperto di Survey, e svolge le indagini per individuare il corretto Target
- **Il Consulente Chef** lavora con lo staff di sala e cucina per sviluppare il prodotto ed il servizio più idoneo per il Target.
- **Il Consulente Chef** seleziona i fornitori più idonei per il Target del locale
- **Il Consulente Chef** è un esperto di Food e Beverage Cost, analizza costantemente entrate ed uscite al fine di ottenere la migliore resa per il locale, creando maggiori profitti
- **Il Consulente Chef** elabora strategie di Marketing e Comunicazione per condurre al successo il locale
- **Il Consulente Chef** elabora Menù e spesso anche se non è il suo compito anche la Carta dei vini la carta dei vini di un locale, analizzando la posizione geografica, il target del locale, che a sua volta è influenzato da costumi, tradizioni, etnia, eccellenze del territorio, optando la migliore scelta di abbinamento cibo-vino, in collaborazione con il Sommelier
- Organizza il magazzino sia del fresco che del secco, la cantina, si assicura che sia sempre ben fornita e che i prodotti, i vini e le bevande godano di un ambiente con umidità e temperatura controllata, al fine di preservare la conservazione e le proprietà organolettiche dei vini
- **Il Consulente Chef** è generalmente il Responsabile HACCP, e si occupa che Frighi, Cucina, Cantina, Cambusa, Sala, Spogliatoi e tutti i locali, siano puliti, igienizzati, secondo il Manuale di Autocontrollo
- **Il Consulente Chef** è il responsabile generalmente del personale e della loro formazione
- **Il Consulente Chef** monitora costantemente l'offerta dei piatti, del servizio, dei prodotti acquistati dal punto di vista della soddisfazione del cliente, ed effettua le modifiche necessarie
- **Il Consulente Chef** si preoccupa che non manchino mai le derrate alimentari, vini e bevande, prodotti igienizzanti, vettovaglie necessari alla produzione, somministrazione e vita giornaliera del locale

Requisiti richiesti di ammissione.

Sono richiesti uno dei seguenti Titoli di studio o di Esperienza:

- Diploma di Maturità di Servizi Tecnici Ristorativi e 5 anni di esperienza come Cuoco
- Diploma Professionale di Cuoco o Chef riconosciuto da ASSOIP
- Laurea Triennale o Magistrale in Servizi Ristorativi, Agroalimentari, Gastronomia ed esperienza di 5 anni come Cuoco

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

- Master di Specializzazione in Agronomia, Gastronomia, Servizi Ristorativi, Agroalimentari o similari e 5 anni di esperienza come Cuoco
- Eventuali altre candidature saranno sottoposte al Consiglio Direttivo
- Comprovata Esperienza Lavorativa di 15 anni nel settore come Cuoco

Ogni candidatura sarà sottoposta al Consiglio Direttivo per l'approvazione.

Obblighi di aggiornamento:

L'associazione richiede la partecipazione con frequenza annuale ad un corso di aggiornamento della durata non inferiore a 16 ore, o 20 CFU

Formazione continua

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137

".... Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale secondo quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare. ..."

Strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:

l'assolvimento dell'obbligo formativo viene accertato attraverso la presentazione di idonea documentazione atta a certificare l'attività di formazione effettuata. Gli attestati di partecipazione agli eventi formativi organizzati direttamente dall'Associazione o da enti autorizzati da ASSOIP, devono essere inviati alla sede associativa presso la quale, per ogni associato, viene tenuta apposita cartella finalizzata al computo dei crediti formativi, e specifico database.

L'Associazione istituisce all'occorrenza classi di Specializzazione per **Il Consulente Chef** da abbinare alla qualifica principale.

Approvato dal Consiglio nella seduta del 20 marzo 2020

Il Consiglio Nazionale

Il Presidente

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it