



REGOLAMENTO ORDINE PROFESSIONALE MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF

L'Ordine Professionale dei Maestri di Cucina ed Executive Chef, è un'organizzazione autodisciplinata della Categoria, fondata dalla Federazione Italiana Cuochi.

Le linee guida dell'Ordine Professionale, sono articolate dal regolamento interno e dalla Carta dell'Ordine.

L'Ordine Professionale dei Maestri di Cucina ed Executive Chef, si prefigge di avere il giusto riconoscimento dalle Istituzioni Pubbliche e Private, consapevoli che l'autodisciplina dell'Ordine, impegna tutti gli iscritti alla piena osservanza dei principi e delle regole stesse.

Scopo centrale dell'Ordine è l'aggiornamento Professionale, obbligatorio per tutti gli appartenenti; al fine di garantire a terzi, che non è sufficiente avere i titoli o requisiti d'ingresso all'Ordine, ma si ritiene indispensabile l'aggiornamento costante della professione del Cuoco; solo così si può affermare d'essere Maestri di Cucina.

REGOLAMENTO INTERNO

1. Per essere ammessi all'Ordine Professionale "Maestri di Cucina ed Executive Chef", occorre essere presentati da due membri dell'Ordine Professionale "Maestri di Cucina ed Executive Chef" della FIC, Garanti della veridicità delle documentazioni presentate dal candidato; Le domande dovranno essere trasmesse alla FIC per il tramite dell'Associazione Cuochi FIC d'appartenenza - per i residenti all'estero, il Candidato deve essere presentato dal Presidente della Delegazione, in assenza direttamente alla sede nazionale della FIC.
2. L'ammissione è d'esclusiva competenza del Consiglio dell'Ordine che deve vagliare con attenzione le candidature, controllare minuziosamente i requisiti e le documentazioni presentate dai singoli Candidati. Compito del Consiglio dell'Ordine è anche vagliare la moralità del Candidato per le funzioni pubbliche che esso andrà a svolgere.
3. L'Ordine è una diretta emanazione della FIC, quindi soggetto allo statuto ed al regolamento e direttive in essere al momento dell'iscrizione e successive modifiche
4. Per la stessa ragione, le massime cariche dell'Ordine sono le medesime che svolgono l'opera di rappresentanza e direzione della Federcuochi, quindi il Presidente ed il Segretario Generale.
5. Nella condizione che il Segretario Generale della FIC, non faccia parte della categoria, il Presidente della FIC può avvalersi della facoltà di proporre al Consiglio Direttivo dell'Ordine, un Vice Segretario scelto tra i Maestri insigniti con le specifiche competenze idonee a ricoprire l'incarico.
6. Si può essere ammessi all'Ordine, solo se in regola con l'iscrizione FIC presso un'Associazione o Delegazione riconosciute e appartenenti alla FIC, per i

residenti all'estero senza la Delegazione è valida l'iscrizione diretta alla sede centrale della FIC.

7. L'Assemblea di tutti i Maestri di Cucina ed Executive Chef iscritti ed in regola con le direttive dell'Ordine, si riunisce almeno ogni due anni in solenne seduta che deve svolgersi nell'ambito di una Manifestazione di gran richiamo.

8. Il Consiglio dell'Ordine è composto di 10 Membri eletti dall'Assemblea dell'Ordine, presieduta dal Presidente della FIC.

9. Tutte le cariche e mandati dell'Ordine Professionale, avranno la durata di quattro anni, dalla prima Assemblea elettiva.

10. I Maestri di Cucina insigniti dovranno eseguire almeno una lezione pratica e dimostrativa di cucina su richiesta dell'Ordine Professionale. La richiesta sarà concordata con i programmi di lavoro dell'Ordine e del Maestro. La mancata partecipazione e collaborazione del maestro dovrà essere tempestivamente giustificata.

11. Il Presidente della FIC, coadiuvato dal Segretario Generale, devono proporre all'Assemblea, la nomina del Maestro di Cucina con il ruolo di RETTORE dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef, individuato fra coloro che per età, esperienza e capacità professionali rappresentano dei punti di riferimento per la Federazione Italiana Cuochi.

12. La nomina del RETTORE, dovrà essere fatta dall'Assemblea Generale dei Maestri di Cucina a scrutinio segreto e votata a maggioranza dei partecipanti.

13. Il RETTORE dell'Ordine Professionale "Maestri di Cucina ed Executive Chef" farà parte di diritto della Giunta Esecutiva della Federazione Italiana Cuochi e avrà il compito di coordinare di concerto con la FIC, tutta l'attività dell'Ordine, promuovendo le iniziative dell'Ordine discusse e approvate dall'Assemblea e dal Consiglio dei Maestri.

14. L'Assemblea dei Maestri di Cucina, deve nominare tre Maestri effettivi e due supplenti per far parte del Collegio dei Probiviri dell'Ordine. I componenti del Collegio dei Probiviri, non possono ricoprire nessun altro incarico nell'Ordine.

15. L'Assemblea Generale dei Maestri di Cucina, deve stabilire il numero d'ingresso dei nuovi Maestri per ogni biennio e le quote d'adesione.

16. Al fine di organizzare l'attività Associativa e Professionale dell'Ordine, il Consiglio Direttivo può assegnare compiti e responsabilità specifiche a Maestri di Cucina con particolari specializzazioni, purché tali compiti o mandati non siano in contrasto con i ruoli e mandati della FIC, regolati dallo Statuto e dal regolamento interno.

17. Il Consiglio dell'Ordine, può proporre per ogni seduta solenne d'ingresso il conferimento a Honoris Causa di Chef che si sono distinti in tutta l'attività lavorativa, quale migliore esempio di Professionalità rivolta soprattutto all'insegnamento dell'Arte Culinaria.

18. La vita interna dell'Ordine è disciplinata dalle deliberazioni del Consiglio e dall'Assemblea Generale, adottate in conformità sui principi espressi dal regolamento e dalla carta dell'Ordine.

19. Il Consiglio dell'Ordine, ha competenza per le proposte o modifiche al regolamento e alla Carta dell'Ordine, che devono essere discusse e approvate dall'Assemblea dei Maestri e dal Consiglio Nazionale della FIC.

20. Al momento d'ammissione il Maestro di Cucina s'impegna a rispettare il regolamento dell'Ordine e le variazioni successivamente approvate.

21. Possono essere ammessi all'Ordine gli Chef, senza alcuna distinzione d'età e nazionalità ed abbiano operato sempre ai più alti livelli delle loro specializzazioni.

22. L'ammissione è disciplinata dalla presentazione di un CURRICULUM che delinei chiaramente gli studi e le valutazioni conseguenti, il percorso di formazione, le fasi di passaggi di qualifica, le mansioni ricoperte, l'attività

d'aggiornamento, le attività particolari come pubblicazioni, le docenze, le consulenze e le collaborazioni di promozione della Cucina soprattutto all'estero, le partecipazioni e graduatorie a competizioni gastronomiche d'importanza nazionale ed internazionale. Occorre anche l'obbligo di documentare con certificazioni, documentazioni varie e rassegne stampa quanto dichiarato nel Curriculum.

23. Il Consiglio può riservarsi di acquisire ulteriore documentazione prima di accettare o rifiutare una candidatura. Il Consiglio potrà inoltre chiedere un'incontro con il Candidato al fine di verificare le competenze dichiarate.

24. Tutti i Maestri di Cucina Insigniti, devono tendere ad elevare l'Arte e lo Studio della Cucina Italiana ed Internazionale con l'aggiornamento continuo, per queste ragioni il Maestro di Cucina deve obbligatoriamente partecipare ad un Convegno o Seminario di lavoro o Studio organizzati o proposti dall'Ordine e dalla Federazione Italiana Cuochi, almeno una volta ogni due anni.

25. La mancata partecipazione del Maestro di Cucina nell'arco di due anni a Convegni o Seminari di lavoro o studio, se non propriamente giustificata pregiudica l'appartenenza all'Ordine.

26. Il Maestro di Cucina è tenuto a perseguire gli obiettivi dell'Ordine ed a tenere una condotta professionale e morale consona con i principi dell'Ordine e della vita civile, deve inoltre trasmettere queste indicazioni al mondo della Cucina.

27. Qualora il Maestro di Cucina venga a meno ai principi, ai regolamenti ed alle enunciazioni dell'Ordine, sarà segnalato al Consiglio dell'Ordine professionale, che dopo aver vagliato la segnalazione cercheranno di porre i necessari rimedi consoni al buon senso e se lo riterranno opportuno potranno richiedere la convocazione del Maestro, per vagliare le argomentazioni a difesa, prima di prendere eventuali provvedimenti necessari, dal semplice richiamo, alla sospensione ed in ultima istanza alla cancellazione dall'Ordine.

28. Il Maestro di Cucina, può avvalersi della facoltà di ricorrere ai probiviri dell'Ordine entro 30 giorni, accettando il responso del Collegio dei Probiviri come ultimo ed inappellabile.

29. Al Maestro di Cucina iscritto all'Ordine che per qualsiasi motivo cessa l'adesione e quindi l'iscrizione, è fatto divieto assoluto di utilizzare: Loghi, Marchi ed Insegne dell'Ordine o quant'altro possa comunque identificarlo o associarlo all'Ordine dei Maestri.

30. Prima dell'ammissione all'Ordine il Candidato è chiamato a corrispondere la quota d'ingresso a copertura delle spese necessaria solo per il primo anno e la quota associativa annuale. Le quote sono stabilite dall'Assemblea dell'Ordine ed il rinnovo annuale è vincolato al versamento della quota Associativa, pena la cancellazione dall'Ordine stesso che obbliga l'eventuale ripresentazione della domanda d'iscrizione.

31. L'esistenza stessa dell'ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef è disciplinata dal Consiglio Nazionale della FIC. L'eventuale scioglimento dell'Ordine può essere deliberato solo ed esclusivamente dall'Assemblea Straordinaria della FIC.

32. Il Maestro di Cucina deve essere autorizzato dall'Ordine Professionale per poter partecipare al MASTER CHEF