
UNI 11833 UNA NORMA GUSTOSA...

Il pubblico televisivo dimostra sempre maggior gradimento nei confronti dei programmi di cucina e le emittenti nazionali assecondano questa preferenza inserendo nei palinsesti sempre più trasmissioni incentrate sull'arte dei fornelli. Sicuramente però, non si diventa professionisti della ristorazione consultando ricette on line o guardando un'intera serie di Master Chef.

La Commissione UNI e la Federazione Italiana Cuochi hanno infatti sviluppato la norma UNI 11833 dal titolo "Attività professionali non regolamentate - Cuoco professionista - Requisiti di conoscenza, abilità e competenza" in cui vengono definiti criteri e requisiti che un ristoratore professionista deve padroneggiare, nei vari ambiti che interessano la ristorazione e l'industria alimentare.

Tra le caratteristiche a cui deve saper rispondere il cuoco professionista c'è la progettazione e la realizzazione di menu e ricette in linea con le esigenze della committenza, gestire in maniera consapevole e organizzata l'approvvigionamento delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei piatti, realizzare pietanze nel rispetto dei piani di lavoro assegnati, nella presentazione delle pietanze e dei tempi di realizzazione.

Francesco Bennardis
Quality Italia Srl
Immagine tratta dal web

