



**SCHEDE REQUISITI PER LA  
QUALIFICAZIONE DEL  
MASTER IN CUCINA ITALIANA**

1	18.03.2019	Rev. Generale	<i>Presidente CSI / Schema</i>	<i>Amministratore Delegato</i>
0	01.07.2014	1 <sup>a</sup> Emissione	<i>Presidente Comitato di Certificazione</i>	<i>Amministratore Unico</i>
<b>Rev.</b>	<b>Data</b>	<b>Motivazioni</b>	<b>Convalida</b>	<b>Approvazione</b>



**SCHEDA REQUISITI PER LA QUALIFICAZIONE DEL  
MASTER IN CUCINA ITALIANA**

**sigla:** SH243  
**Rev.:** 0  
**Pag.** 2 di 5

**REQUISITI ORGANIZZATIVI DELL'ENTE EROGANTE IL CORSO**

<b>Organizzazione</b>	L'organizzazione deve designare un proprio rappresentante legale e un responsabile "tecnico" per la didattica (quest'ultimo sarà l'interfaccia CEPAS, per tutti gli aspetti concernenti il processo di riconoscimento e di mantenimento).
<b>Risorse umane</b>	<p>L'organizzazione deve utilizzare almeno 2 docenti Chef che si alternano durante il master e almeno 1 Sommelier in possesso di qualifica riconosciuta.</p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITI DEI DOCENTI</b></p> <p>Ciascun docente, individualmente, deve documentare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Almeno 15 anni di esperienza nel settore culinario, presso organizzazioni riconosciute;</li><li>• Almeno 3000 ore di docenza sui temi oggetto del Master</li><li>• Aggiornamento professionale di almeno 24 ore, svolto negli ultimi 3 anni sui temi specifici della formazione in oggetto</li></ul> <p>Il docente Sommelier deve documentare il possesso della qualifica ottenuta. Per tutti i docenti è richiesta la buona conoscenza parlata e scritta della lingua inglese e di un'ulteriore lingua straniera. E' consentito l'utilizzo di docenti/esperti per temi specifici e per un numero limitato di ore.</p>
<b>Infrastruttura</b>	<p>L'organizzazione dovrà garantire in ogni edizione del master l'idoneità dei locali destinati alla formazione, in accordo alla Normativa cogente in vigore, relativamente agli strumenti di supporto didattici (strumenti informatici, audiovisivi ecc.).</p> <p>Per lo svolgimento delle prove pratiche, i locali utilizzati (cucine, cantine e similari) dovranno essere a norma di legge e dovrà essere fornita ai partecipanti adeguata informativa in materia di salute e sicurezza, ivi compreso l'uso di eventuali dispositivi di protezione individuale.</p>
<b>Comunicazione</b>	<p>Il master deve essere presentato ai partecipanti mediante adeguato documento (<i>brochure o altro simile</i>) contenente almeno le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• organizzazione titolare del master, identificata dal proprio logo (eventuali partner commerciali di supporto devono essere indicati come tali)</li><li>• numero di iscrizione nell'Elenco CEPAS (a riconoscimento ottenuto)</li><li>• luogo e periodo di svolgimento</li><li>• programma didattico dettagliato, struttura e durata in ore del corso (non inferiore ai requisiti minimi CEPAS), scopo e finalità</li><li>• nome del coordinatore tecnico e altri riferimenti della segreteria dell'Organizzazione titolare</li><li>• requisiti di accesso per i partecipanti</li><li>• il numero massimo dei partecipanti (in ogni caso non superiore a 20 persone)</li><li>• assenza consentita (in ogni caso non superiore al 5 % sul totale di 360 ore)</li></ul> <p>Su tale documento, il riferimento al possesso del riconoscimento CEPAS sarà autorizzato solo a riconoscimento ottenuto. In iter di riconoscimento può essere apposto solo il riferimento "master in fase di riconoscimento da parte di CEPAS", previa approvazione CEPAS.</p>



**SCHEDA REQUISITI PER LA QUALIFICAZIONE DEL  
MASTER IN CUCINA ITALIANA**

**sigla:** SH243  
**Rev.:** 0  
**Pag.** 3 di 5

**REQUISITI MINIMI PER IL CORSO**

<b>Durata</b>	360 ore totali di lezioni, esercitazioni ed esami, in presenza e in giornate non frazionabili della durata minima di 8 ore. Ogni giornata non può contribuire per più di 8 ore al computo delle 360 ore totali.
<b>Obiettivi</b>	Il master deve consentire al partecipante di: <ul style="list-style-type: none"><li>• acquisire padronanza delle tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti della cucina italiana,</li><li>• avere familiarità con i diversi metodi di cottura,</li><li>• avere padronanza delle diverse temperature correlate ai diversi metodi di cottura,</li><li>• avere consapevolezza nell'utilizzo corretto dei macchinari e utensili per la propria sicurezza e per lo scopo di lavorazione,</li><li>• acquisire una buona conoscenza della composizione corretta di un menu italiano, con cenni di abbinamento delle portate ai vini italiani,</li><li>• avere la capacità di lavorare in team e/o gestire un team di lavoro con orientamento agli obiettivi aziendali</li></ul>
<b>Requisiti minimi di accesso dei partecipanti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diploma di istruzione secondaria superiore presso Istituti o centri di Formazione Alberghiera Superiore o titolo superiore</li><li>- Esperienza lavorativa di almeno tre anni di servizio effettivo presso attività turistico-alberghiere nel mondo</li><li>- Superamento del questionario tecnico di ingresso di 15 domande a scelta multipla relative alle conoscenze di base del settore culinario.</li></ul>

**STRUTTURA**

<b>ARGOMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina (conoscenze generali e terminologia tecnica, cucina tradizionale, regionale e moderno – creativa, cucina delle Regioni d'Italia, preparazione dei principali piatti regionali, metodi di cottura innovativi, composizione di menu per intolleranze alimentari)</li><li>• Pasticceria</li><li>• Panificazione</li><li>• Gelateria</li><li>• Cantina</li><li>• Ristorante</li><li>• Merceologia</li><li>• Food &amp; Beverage Management</li><li>• Certificazione Halal</li><li>• Sicurezza alimentare e HACCP</li><li>• Termini e definizioni specifici in lingua italiana degli argomenti citati</li></ul>
<b>Esercitazioni</b>	Devono costituire il 50% del tempo totale del master e devono essere svolte su: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina: tutte le diverse portate di un menu italiano dagli antipasti ai dolci;</li><li>• Cucina Halal: tutte le diverse portate di un menu italiano dagli antipasti ai dolci secondo i dettami della fede islamica;</li><li>• Panetteria: Pizze e focacce, pane e grissini e prodotti da forno</li><li>• Pasticceria: dolci al cucchiaio da ristorazione, dolci al cioccolato, gelati e sorbetti, torte tradizionali e torte moderno-creative, piccola pasticceria fresca e secca.</li></ul> <p>Tutte le esercitazioni sono raccolte, registrate e documentate in modo appropriato dall'Organizzazione e devono essere finalizzate alla verifica della conformità ai requisiti fissati per gli argomenti del master.</p>



**SCHEDA REQUISITI PER LA QUALIFICAZIONE DEL  
MASTER IN CUCINA ITALIANA**

**sigla:** SH243  
**Rev.:** 0  
**Pag.** 4 di 5

<b>Documentazione</b>	<p>Il master di formazione deve essere definito da un “pacchetto formativo” scritto, documentale e/o multimediale, composto almeno da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Questionario tecnico di ingresso</li><li>• Guida per il docente che deve contenere:<ul style="list-style-type: none"><li>- descrizione dettagliata dei contenuti</li><li>- descrizione delle esercitazioni da effettuare e utilizzo dei relativi strumenti</li><li>- descrizione delle metodologie didattiche da applicare in ciascuna attività</li><li>- tempi da dedicare a ciascuna attività</li><li>- criteri per la raccolta ed archiviazione delle registrazioni.</li></ul></li><li>• Materiale per il partecipante che deve contenere:<ul style="list-style-type: none"><li>- materiale didattico completo utilizzato in aula</li><li>- una sintesi, in forma descrittiva oppure schematica, di tutti gli argomenti trattati</li><li>- curricula dei singoli docenti</li><li>- una bibliografia selettiva</li><li>- modulo per la valutazione del master e dei docenti</li><li>- regolamento del master comprendente i reclami</li><li>- criteri di valutazione delle prove d’esame.</li></ul></li><li>• Guida per la conduzione degli esami finali che deve contenere:<ul style="list-style-type: none"><li>- descrizione per titoli delle prove (scritte e orali) con tempi relativi</li><li>- almeno un esempio (non svolto) di ciascuna delle due prove scritte</li><li>- almeno 10 esempi di domande per esami orali</li></ul></li></ul> <p>Il pacchetto formativo deve essere firmato da un Progettista di formazione e da un Esperto di argomento. Le due persone possono coincidere, se la persona possiede i requisiti minimi di entrambe le funzioni.</p>
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione complessiva di ogni partecipante deve essere formalizzata e registrata e deve consentire di determinare se gli obiettivi del master sono stati conseguiti. La valutazione finale, della durata di 8 ore complessive, deve essere superata con una soglia minima, secondi criteri prestabiliti dall’Organizzazione ed approvati da CEPAS.</p> <p>Devono essere previste:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• una prova scritta sulla terminologia di cucina in Lingua Italiana</li><li>• prove pratiche di Cucina Italiana con diverse ricette</li><li>• una prova scritta di Enologia.</li></ul> <p><b>COMMISSIONE D’ESAME</b></p> <p>La Commissione d’esame deve essere composta da almeno 2 Commissari, che possono essere i docente del master oppure esperti nominati dall’ente organizzatore del master.</p> <p>Tutte le singole prove devono essere raccolte e documentate in modo appropriato dall’Organizzazione.</p>



**SCHEDA REQUISITI PER LA QUALIFICAZIONE DEL  
MASTER IN CUCINA ITALIANA**

**sigla:** SH243  
**Rev.:** 0  
**Pag.** 5 di 5

**CONDIZIONI PER IL MANTENIMENTO DEL RICONOSCIMENTO CEPAS**

<b>Durata del Riconoscimento</b>	Il riconoscimento del master ha una durata annuale e si rinnova tacitamente di anno in anno, in assenza di revoca e/o rinuncia.
<b>Sorveglianza</b>	Il master riconosciuto sarà oggetto di sorveglianza annuale, attraverso verifica diretta (in fase di erogazione del master) e indiretta (di tipo documentale), nelle sessioni scelte a discrezione da CEPAS.
<b>Prescrizioni</b> <i>(estratto del Protocollo di Accordo MD15)</i>	<p>Tutte le seguenti prescrizioni dovranno essere rispettate dall'Ente erogante il master:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rispettare i requisiti di cui alla Scheda/e di riferimento per il master</li><li>• non cedere, modificare e/o trasferire ad alcun titolo, il riconoscimento del master, senza la preventiva autorizzazione di CEPAS, che se ne riserva l'accettazione previa opportuna verifica e valutazione insindacabili.</li><li>• comunicare entro il 15 gennaio di ogni anno il programma annuale delle edizioni del master e confermare, 5 giorni prima dell'inizio, ciascuna edizione del master e i nominativi dei docenti;</li><li>• consentire ai Commissari incaricati da CEPAS la valutazione periodica (visita di sorveglianza annualmente prevista) sia sul campo sia presso la sede dove vengono conservate le registrazioni inerenti la gestione del master riconosciuto (es. registrazioni dei reclami o dei requisiti dei partecipanti, monitoraggio dei docenti, risoluzione di non conformità riscontrate);</li><li>• consentire ai Commissari o al Personale CEPAS debitamente autorizzato, la valutazione documentale relativa a tutte le edizioni del master successive all'ottenimento del riconoscimento;</li><li>• notificare e inviare a CEPAS ogni variazione nei contenuti del programma didattico del corso e/o dei docenti e ogni comunicazione relativa al Master riconosciuto (locandina, articoli, pubblicità a mezzo stampa, web) al fine di verificare la coerenza e correttezza delle informazioni rispetto al significato del riconoscimento CEPAS;</li><li>• inviare a CEPAS, in formato elettronico, entro 15 giorni dal termine del corso, l'elenco dei candidati che hanno superato le singole edizioni, completo di indirizzi, recapiti telefonici/fax, e-mail, autorizzati dai candidati stessi;</li><li>• mantenere un registro dei reclami e dei moduli di valutazione del master e dei docenti (compilati dai partecipanti al corso stesso) e renderli disponibili, su richiesta, a CEPAS; entro 10 giorni dalla ricezione del reclamo, inviare comunicazione scritta e copia del reclamo stesso a CEPAS;</li><li>• versare, alle scadenze previste, le quote annuali relative al mantenimento del riconoscimento del corso, indicate nel tariffario CEPAS in vigore</li><li>• non utilizzare il riconoscimento del corso come sinonimo di certificazione professionale dei partecipanti</li><li>• non effettuare attività concorrenziale nei confronti di CEPAS</li><li>• utilizzare il fac-simile allegato al Protocollo di Accordo, per l'emissione degli attestati di superamento master ai partecipanti.</li></ul>