

# Progetto NIC elezione 2013

“hic sumus coquere!”  
(qui stiamo cucinando!)

N I C ®

NAZIONALE  
ITALIANA  
CUOCHI

FIC

# 1) Curriculum Vitae e Professionale, che dimostri competenza ed idoneità rispetto alle funzioni assegnategli dal mandato:



F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi  
piazza delle Crociate, 15/16 • 00162 Roma  
tel. +39 06 4402178 / +39 06 44202209 • fax +39 06 44246203  
www.fic.it • e-mail: fic@fic.it  
PEC fic@legalmail.it • P.IVA / C.F. 01194610158

**Presidenza**

Alla C.A. dei  
Dirigenti Associativi e Team Regionali e Prov. FIC  
Consiglio Nazionale  
Giunta Esecutiva

OGGETTO: Bando e Criteri per la candidatura Team Manager NIC – Prossimo Mandato Novembre 2013/16.

A seguito della ratifica di dimissioni per motivi di salute del Nuovo Team Manager NIC Pierluca Arditò, posto il mandato provvisorio affidato dallo stesso Consiglio al collega Domenico Maggi fino alle prossime competizioni di Basilea, si ripropone il bando che, da parte dell'Organo di Giunta Esecutiva, secondo relativa delibera del 16/07/2012, indica all'attenzione delle ns. dirigenze e dello stesso Consiglio Nazionale una serie di criteri valevoli per la candidatura del nuovo Team Manager NIC. Candidatura che dovrà essere sottoposta al prossimo Consiglio Nazionale previsto per il mese di Novembre 2013.

Si specifica anzitutto che, come per i precedenti mandati l'incarico sarà affidato alla **singola persona**, la quale dovrà sottoporre la sua candidatura al Consiglio Nazionale FIC., organo al quale secondo Statuto, è affidata la decisione di conferire specifici incarichi inerenti la direzione dei singoli Compartimenti. Chi lo riterrà opportuno potrà indicare nel progetto presentato, in modo del tutto discrezionale, anche i suoi più stretti collaboratori.

Si specifica inoltre che, il Team Manager e gli stessi Team NIC (Junior e Senior) lavoreranno sotto la supervisione della Federazione Italiana Cuochi, dei Dipartimenti competenti e con la collaborazione finanziaria della FIC Promotion Srl (Uninominale). Il Responsabile dei due Team avrà piena autonomia gestionale, pur nel costante confronto con gli organi istituzionali FIC su aspetti a carattere Tecnico-Professionali e/o istituzionali e nella piena cooperazione con la FIC Promotion Srl riguardo la parte delle collaborazioni commerciali e/o promozionali con aziende.

La persona che intende candidarsi al ruolo di Team Manager NIC dovrà presentare alla Giunta Esecutiva che precederà il Consiglio Nazionale (in ogni caso almeno 20 giorni prima della data prevista per la nomina), la propria candidatura e la documentazione che sarà in seguito posta all'attenzione dei Consiglieri Nazionali, consistente in:

- 1) Curriculum Vitae e Professionale, che dimostri competenza ed idoneità rispetto alle funzioni assegnategli dal mandato
- 2) Provata esperienza in concorsi nazionali e/o internazionali, con piazzamenti o risultati apprezzabili;
- 3) Garantire una grande disponibilità di tempo per assolvere alle funzioni dell'incarico affidatogli e agli impegni da esso derivanti nell'arco del successivo quadriennio;
- 4) Presentare un progetto inerente i team nazionali junior e Senior ed i relativi programmi che si intendono perseguire, considerando che tali squadre dovranno inoltre impegnarsi in piani di formazione in campo nazionale;
- 5) Approntare un Budget economico orientativo per la preparazione delle squadre alle competizioni e i relativi allenamenti;
- 6) Attingere i componenti dei Team in campo nazionale secondo il merito e le capacità degli aspiranti, ma unicamente fra gli iscritti alla Fic;

Il mandato avrà una durata che prenderà come termine di riferimento le partecipazioni alle Olimpiadi Culinarie della Wacs 2016. L'incarico non potrà essere rinnovato, previa delibera del Consiglio Nazionale, per più di due mandati e si auspica, in ogni caso, il costante rinnovamento ed integrazione dei vivai delle squadre e delle mansioni nelle stesse.

Gli aspiranti con i requisiti elencati potranno far pervenire prima del 10 ottobre in forma cartacea o tramite e-mail all'Ufficio di Segreteria FIC [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it) la documentazione richiesta, accertandosi dell'avvenuta trasmissione. L'ufficio provvederà a sua volta a raccoglierla e trasmetterla agli organi competenti.

Segreteria FIC  
Salvatore Bruno

Presidente FIC  
Paolo Caldana



- Gianluca Tomasi, nato a Valdagno, (VI) il 17 luglio 1966,

- Coniugato con due figli.
- Diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Recoaro Terme nel 1992.
- Esperienze professionali presso strutture ricettive alberghiere e ristorative: Grand hotel Caesar a Montegrotto Terme; Grand hotel Locanda Maggiore a Montecatini Terme; Forte Hotel Village a Cagliari; ristorazione Vegra come chef patron; Ristorante Gastronomi City a Vicenza come chef patron; Titolare dell'azienda "Cucina Tomasi s.a.s" gastronomia e banqueting a Creazzo (VI); attualmente anche docente all'Istituto Alberghiero San Gaetano a Vicenza.

## **2) Provata esperienza in concorsi nazionali e/o internazionali, con piazzamenti o risultati apprezzabili;**

### **• ATTIVITA' PROFESSIONALIZZANTI E SPECIALISTICHE:**

- Membro di giuria di international taste & Quality Institute di Brussel;
  - Membro di giuria dell'Internazionali d'Italia a Carrara dal 2000 al 2012 (eccetto il 2010);
  - Membro di giuria livello B della WACS;
- Membro di giuria campionato internazionale Fingr Food a Padova;

### **• RICONOSCIMENTI:**

- Collegiun Cocorum;
- Grand Cordon d'Or del Principato di Monaco;
- Disciples d'Escoffier;
- Cittadino Onorario nel 2003 "Città di San Francisco" in qualità di Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo.
- Professionista dell'anno 2005 di Solidus;

### **• PUBBLICAZIONI E CURATE EDITE:**

- "Ogni cosa a suo tempo";
- "Chef in punta di dita";
- "Chef a 5 stelle" Touring club;
- "Tapas" edizione Etoile;
- "Il grande libro del buffet caldo e freddo" edizione Etoile;
- "Master chef plus" edizione Lemonier;
- "Rubrica il Cuoco Risponde" edizioni giornalistica del Vicentino;

### **• RISULTATI CONSEGUITI:**

- 7 partecipazioni al Culinary World Cup in Lussemburgo dal 1986 al 2010, medaglia d'oro nel 1994;
- 4 partecipazioni al Salone mondiale della gastronomia a Basilea dal 1987 al 2005, medaglia d'oro nel 1996;
- 6 partecipazioni alle Olimpiade dei cuochi Francoforte, Berlino, Erfurt dal 1988 al 2008, medaglia d'argento Francoforte 1988, Erfurt 2000,
- 6 partecipazioni al Salone Internazionale di Salisburgo dal 1990 al 2005, medaglia d'oro con menzione 1993, 1999; medaglia d'oro con menzione e primo assoluto 2005;
- 3 partecipazioni Intergastra Stoccarda, 1998, 2000, 2002, medaglia d'oro con menzione 2000;
- Salone internazionale di Norimberga 1999, medaglia d'oro con menzione;
- Junior Masterchef Competition, Johannesburg 1988, 4° classificato;

• **MEDAGLIE D'ORO CONQUISTATE IN COMPETIZIONI ITALIANE riconosciute:**

- Montecatini terme ;
- Recoaro termE ;
- Abano terme ;
- Arco di Trento;
- Udine;
- Brescia;
- Verona;

• **IN QUALITA' DI TEAM CHEF NIC DAL 2001 AL 2012 (SETTEMBRE '12)**

- "Battaglia del dragone" Galles 2008, 2012;
- "Culinary classic Chicago" 2003, 2005;
- "Coppa del Kremlin" Mosca 2007, 2008;

**Chef Gianluca Tomasi**

Progetto: Nuova Nazionale Italiana Cuochi

[www.cucinatomasi.it](http://www.cucinatomasi.it)

e-mail [info@cucinatomasi.it](mailto:info@cucinatomasi.it)

Mobile 3396930583

Via Milano, n° 8 - 36051 Creazzo (VI)

tel/fax 0444/522318



- "Coppa d'Irlanda" Dublino 2011;

3) Garantire una grande disponibilità di tempo per assolvere alle funzioni dell'incarico affidatogli e agli impegni da esso derivanti nell'arco del successivo quadriennio;

“La nostra disponibilità sarà legata a tutte le iniziative utili alla promozione della figura del Cuoco FIC in Italia ed all'Estero, per permettere di esprimere al meglio la cultura del cuoco professionista, che lavora sempre con cura ed attenzione.”

4) Presentare un progetto inerente i team nazionali junior e Senior ed i relativi programmi che si intendono perseguire, considerando che tali squadre dovranno inoltre impegnarsi in piani di formazione in campo nazionale;

il TEAM:

Il team manager : e' l'unico referente nei confronti della federazione Italiana cuochi, aspetta a lui l'ultima parola decisionale

Il segretario : segue il lavoro di segreteria gestionale, divulgazioni di notizie, comunicati da inviare in FIC, corrispondenza del team, tesoriere, gestione economica del team, progettazione degli eventi, sempre in sintonia con il team manager e dipartimenti FIC.

Il responsabile del senior team: coordina entrambi i programmi, dando il massimo sostegno ad entrambi i team chef, mantenendo sempre forte lo spirito di squadra.

Il responsabile del junior team : coordina il team dando il massimo sostegno al team chef junior, mantenendo sempre forte lo spirito di squadra

Il responsabile della cucina calda: coordina il team, le attrezzature, le materie prime, tutto il necessario per l'organizzazione e lo svolgimento della competizione calda.

Il responsabile della cucina fredda: coordina il team, le attrezzature, le materie prime, tutto il necessario per l'organizzazione e lo svolgimento dei programmi di cucina fredda.

Il responsabile della pasticceria: coordina il programma di pasticceria e artistico dando il massimo sostegno nel seguire lo svolgimento dei programmi.

# Esecutivo proposto :



Team Manager:  
Gianluca TOMASI (Vicenza)



Responsabile Sr. Team:  
Gaetano RAGUNÌ (Forlì)



Segretario Team:  
Riccardo CARNEVALI (Pavia)



Responsabile Jr Team:  
Angelo Di Lena (Cesena)



Team Chef Cucina Calda:  
Francesco GOTTI (Bergamo)



Responsabile Pasticceria:  
Diego CROSARA (Vicenza)



Team Chef Cucina Fredda  
Fabio MANCUSO (Roma)

## REGOLAMENTO INTERNO

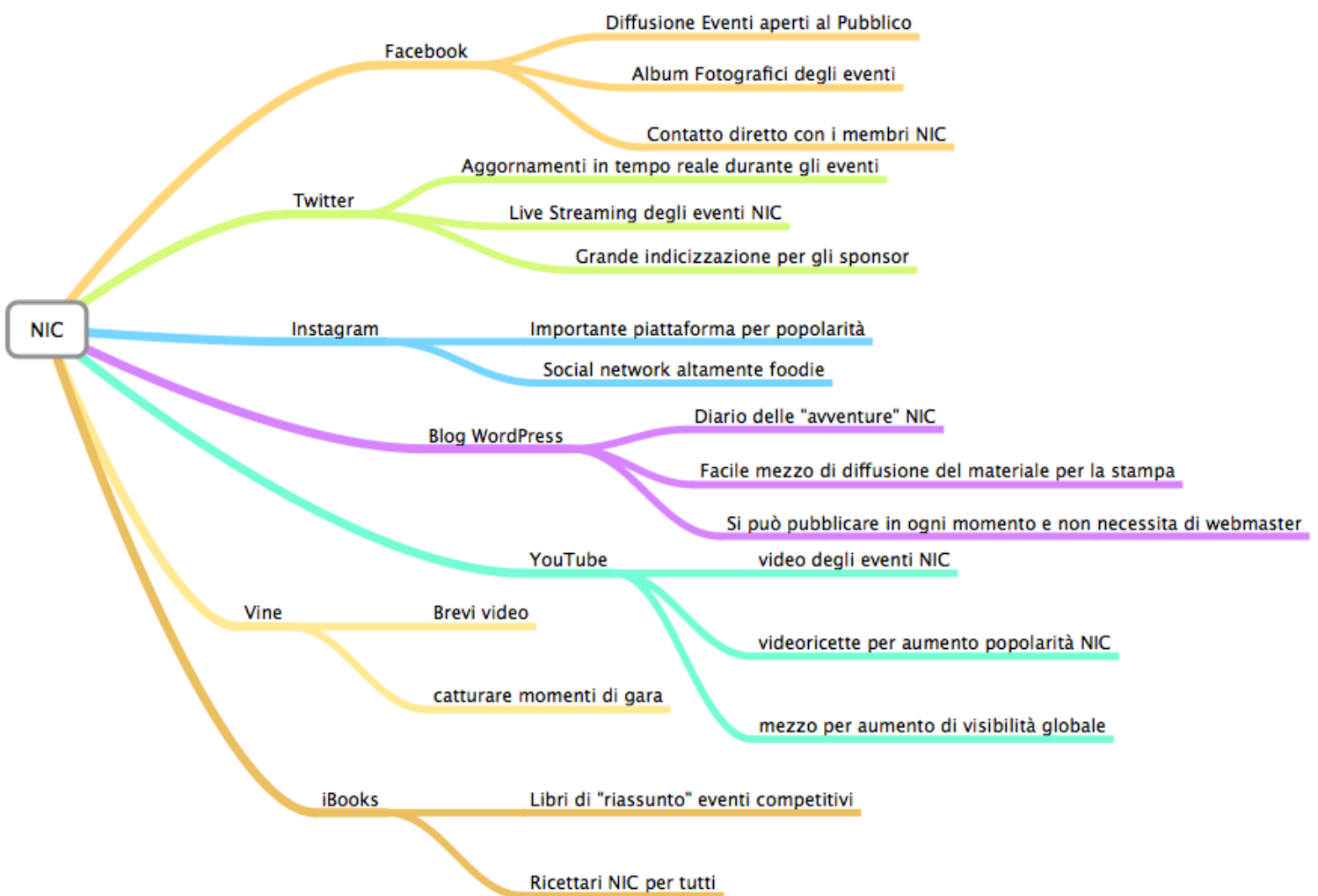
**Poche regole basilari sono lo strumento più chiaro e utile a evitare disguidi ed incomprensioni.**

- Gli allenamenti si effettueranno con regolarità in base agli appuntamenti delle gare
- Compiti e lavori d'esercizio, assegnati tra una prova e l'altra, ed effettuati ognuno presso la propria location, devono essere documentate ed inviate, tramite supporto multimediale via mail ai responsabili della squadra.
- In caso di mancato rispetto di appuntamento programmato, analizzata la motivazione fornita, il vertice NIC valuterà seriamente l'esclusione dal team del soggetto
- Nessuna scusante nel non aver svolto il compito assegnato: rischio esclusioni dalla squadra
- Immediatezza nella risposta su comunicati pervenuti tramite mail dalla segreteria entrò le 24 ore
- Durante gli allenamenti l'atteggiamento deve essere di massima attenzione e disponibilità, concentrazione e dedizione
- Gli allenamenti ,una volta stabiliti,saranno divisi in più momenti , con spazi dedicati al telefono,lavoro e quant'altro
- Pertanto durante gli allenamenti a PORTE CHIUSE ( non ci sarà via vai di persone urlanti) i cellulari saranno spenti e tutte le problematiche di ognuno,verranno svolte in momenti appositi
- Fatto il calendario ,ogni componente prende atto delle giornate e si assume le responsabilità di esserci
- Il comportamento disciplinare del membro NIC deve essere sempre professionale e rispettoso, sia nel campo lavorativo che all'esterno. Fondamentale concetto per rappresentare la FIC e l'Italia nel mondo.
- Stabiliti i vari abbigliamenti per i determinati impegni comunicati in precedenza, non ci sono scusanti

## VISIBILITÀ

Creare attenzione nei confronti della NIC al fine di avere riconoscimento del nostro operato da parte delle autorità italiane e alla popolazione intera.

“Si provvederà, tramite una grandissima mole di testimonianze multimediali, a rendere la NIC una nazionale “virale”. La popolazione extraassociativa dovrà conoscerci, seguirci, fare il tifo per noi. Per avvicinare la NIC al grande pubblico si farà largo uso dei social network e si creerà molto materiale d’interesse comune e l’offerta di eventi ad’hoc per manifestazioni importanti e programmi televisivi e collaborazioni con testate pubbliche di settore ed online.”





## PRODOTTI ITALIANI

**Realizzare preparazioni più “made in Italy” possibile. Valutare progetti a km zero e ecosostenibilità con collaborazione di produttori nazionali che vorranno essere rappresentati in competizioni così importanti.**

“Creeremo sinergie con Coldiretti ed altre realtà produttive italiane per avere la possibilità di sfruttare materie prime di alta qualità con agevolazioni importanti per costi contenuti e qualità delle derrate. Lavorare in competizioni internazionali con materie prime locali favorirà anche una maggiore considerazione della NIC dalle autorità nazionali. La NIC dovrà essere alfiere del MADE IN ITALY”

## RICERCA e SVILUPPO

**Sinergia con strutture universitarie.**

“Per un progetto a tutto tondo sarà importante collaborare con facoltà universitarie nel settore economico/alimentare per creare materiale didattico su menu salutistici e sostenibili creando eventi ufficiali che faranno parlare della professionalità della NIC come élite della professionalità dei cuochi”

## EXPO 2015

**Nel nuovo mandato ci sarà l'importante evento dell'Esposizione Internazionale a Milano.**

“La nuova NIC punterà ad avere un ruolo importante nell'ambito EXPO 2015 (votato all'alimentazione sostenibile) con la possibilità di creare dimostrazioni pratiche ad alto livello professionale con una diminuzione costante del materiale di spreco.”

## 5) Approntare un Budget economico orientativo per la preparazione delle squadre alle competizioni e i relativi allenamenti;

“Gestione economica e finanziaria per singolo anno in base alla competizione individuata per una precisa copertura di tutte le spese di funzionamento del team, spese vive per le prove e per la partecipazione agli eventi.

✓  
✓  
✓  
✓  
✓  
✓

RISORSE DI PARTENZA: 20.000 € AD INIZIO MANDATO PER  
LA GESTIONE DELLA SQUADRA  
SPESE MATERIE PRIME  
RIMBORSI VIAGGIO  
ALLOGGI  
SPESE DI SEGRETERIA  
(n.b. la risorsa di partenza andrà a stornare nel budget definitivo annuo)

RISORSE ECONOMICHE TOTALI UTILI PER OGNI SINGOLO ANNO: 50 -70.000 €  
(in base agli effettivi impegni e competizioni annuali)

✓  
✓  
✓  
✓  
✓  
✓

GESTIONE DELL'IMMAGINE DELLA SQUADRA  
PROMOZIONE  
SPESE ASSICURATIVE,  
ECONOMIE STRUMENTALI  
NOLEGGI  
GETTONE DI PRESENZA A TITOLO DI RIMBORSO GIORNI DEDICATI

Tutte le spese saranno documentate da pezze giustificative per una totale trasparenza della gestione economica NIC interagendo regolarmente con la tesoreria FIC.

Partendo dal presupposto di una salutare entrata pubblicitaria NIC, valutare la possibilità di una retribuzione forfettaria o a gettone per la presenza.

Per una peculiare ed efficiente preparazione i membri del team competitivo NIC dovranno dedicare molto tempo alle prove, dovranno togliere tempo al proprio lavoro e nella maggiorparte dei casi si troveranno decurtazioni pecuniarie dalla retribuzione lavorativa.

Per questo sarà necessario valutare eventuali sponsor non di settore ma con la possibilità di un maggior investimento pubblicitario. Per una maggiore “appetibilità” della NIC agli Sponsor, la segreteria NIC tramite pubblicazioni e un grande lavoro di Social Network dovrà creare la giusto affetto e popolarità per la NIC al di fuori della FIC. Siamo la Nazionale Italiana Cuochi, l'Italia deve conoscerci!

6) Attingere i componenti dei Team in campo nazionale secondo il merito e le capacità degli aspiranti, ma unicamente fra gli iscritti alla Fic;

#### MERITOCRAZIA

**Attingere i componenti dei Team in campo nazionale secondo il merito e le capacità degli aspiranti, ma unicamente fra gli iscritti alla Fic.**

“Mantenere fede al sistema delle selezioni di chef provenienti da TUTTE le regioni d’Italia, favorendo elementi validi che in oltre dimostrino disponibilità e rispetto del regolamento interno NIC”

#### SCELTA e SELEZIONI

**Creare eventi federativi nella ricerca di elementi eterogenei di diversa estrazione culturale e territoriale per rappresentare al meglio la realtà italiana.**

“Il Team Manager e gli altri autorevoli membri NIC e dipartimenti FIC segnalano e individuano chef emergenti tra le competizioni nazionali e locali. Tali chef sosterranno poi la selezione in eventi federativi aperti al pubblico con massima visibilità e ufficialità.”

#### EVENTI SELEZIONE

**Le giornate di selezione sono il primo mattone su cui si costruirà la squadra NIC. La meticolosità sarà d’obbligo.**

“Le location di selezione saranno facilmente raggiungibili e ben attrezzate. Il bando sarà chiaro ed a livello nazionale ad ogni evento. La prova prevedrà preparazione fredda gelatinata e calda d’assaggio con parametri di valutazione WACS. Il tutto con la supervisione del dipartimento FIC .”

#### ORGANIZZAZIONE RESPONSABILE

**Per rendere al massimo delle possibilità, l’organizzazione sarà precisa e ben delineata.**

“Gli elementi che comporranno la nuova NIC sapranno perfettamente ruoli, competenze e responsabilità di ognuno evitando sovrapposizioni e perdite di tempo”

*Desidero ricordare che, in occasione ufficiale, sarò ben lieto di poter spiegare meglio la mia proposta organizzativa, entrando anche nel dettaglio della mia esemplificazione.*  
*Desidero per questo porgere i miei più cordiali saluti,*  
*in fede*

**Gianluca Tomasi**