

L'ETICA PROFESSIONALE DEL CUOCO



L'ETICA PROFESSIONALE

del CUOCO è uno stile di vita; cioè il suo modo di comportarsi, di proporsi e rapportarsi con i colleghi di lavoro e i clienti, è oggi il risultato di tre capacità fondamentali:

sapere – saper fare – saper essere



✓ sapere:

avere cioè una buona preparazione di base, ottenuta attraverso studi appropriati che non abbiano trattato solo temi professionalizzanti, ma anche formativi e di cultura generale; avere la voglia di capire e di aggiornarsi, nella consapevolezza di poter sempre imparare qualcosa dagli altri.



✓ saper fare:

che significa non solo ripetere in modo imitativo ciò che si vede, ma possedere una profonda conoscenza delle tecniche gastronomiche e una buona dose di senso critico. Tutto questo consente di adattarsi razionalmente e velocemente alle diverse situazioni e agli imprevisti che il lavoro quotidiano presenta.



Ponendosi in modo ricettivo verso i continui progressi del mondo culinario:

- nuovi sistemi di manipolazione;
- tecniche di cottura;
- metodi di conservazione degli alimenti.



✓ saper essere:

rapportarsi in modo corretto con gli altri e con se stessi. Imparare ad accettare i propri difetti e i propri limiti, cercando di controllare le reazioni emotive e valorizzare le qualità migliori (tolleranza, obiettività, disponibilità).



E' bene imparare ad amare il proprio lavoro per non avere continue frustrazioni.

Consapevoli della sua utilità per la vita sociale.

Cosa bisogna fare per
svolgere al meglio la
professione del cuoco

- Innanzitutto conoscere meglio se stessi, i propri limiti e le proprie qualità.

Smussando i tratti spigolosi del proprio carattere, sempre in funzione di un migliore rapporto con chi ci circonda.

- L'individualismo e il decisionismo non devono prevalere durante il lavoro.

Devono essere compensati dalla discussione e dal confronto con le opinioni degli altri.

- Imparare ad essere umili e accettare le osservazioni.

Il tutto migliora il nostro bagaglio professionale.

- Amare il proprio lavoro senza affrontarlo con un senso di nausea.

- Cercare, se possibile, affrontare il lavoro e la vita in genere con ottimismo.

Valorizzare gli eventi positivi che ci capitano ogni giorno.

E' il modo migliore per superare momenti difficili e per funzionare da volano positivo per gli altri.

- Avere un buon rapporto con i colleghi di lavoro, comportandosi cortesemente, lealmente e con disponibilità nell'apprendere e nell'insegnare.

I contatti umani migliorano e valorizzano la propria personalità e potenziano la vena creativa insita in ognuno di noi.

- Se si lavora con dei subalterni bisogna suscitare in loro un senso di autorevolezza, di stima e di rispetto riconosciuto.

La coercizione e l'autoritarismo sono modelli comportamentali che sviluppano rapporti di collaborazione negativi.

- Un cattivo comportamento igienico comporta un rischio per la salute pubblica.

Queste nozioni vanno inserite nel vostro bagaglio personale per meglio affrontare le situazioni di lavoro che vi troverete davanti. Si adattano benissimo in qualsiasi altra situazione lavorativa.

LE REGOLE D'ORO

1- Arrivare sempre puntuali sul lavoro.

2- Presentarsi al lavoro puliti ed ordinati: capelli corti o raccolti, barba rasata o curata, unghie tagliate e pulite.

3- Evitare gioielli e stravaganze varie.

Facendo, infatti, un mestiere che comporta lo stare al pubblico, è necessario avere un aspetto rassicurante.

4- Avere rispetto del cibo che si sta maneggiando, evitando di “giocarci”.

5- Ricordare sempre che una svista igienica o una superficialità può provocare un grave rischio per la salute pubblica.

6- Instaurare un buon rapporto con i colleghi, dando spazio alla collaborazione e al confronto.

7- Obbedire con intelligenza e buon senso agli ordini impartiti dai superiori.

8- Impartire con autorevolezza gli ordini ai propri subalterni, evitando toni coercitivi e autoritari.

9- Evitare gli sprechi.

10- Rispettare le regole vigenti nell'azienda.

11- Essere sempre onesti e leali nei confronti del datore di lavoro, dei colleghi e dei clienti.

12- Essere sempre educati e mai indiscreti o invadenti con i clienti.

13- Avere cura, rispetto e attenzione dei luoghi in cui si lavora.