



Associazione
Italiana Cuochi

Progetto AIC Scuole d' Eccellenza



I Giovani di Oggi sono gli Chef di domani.
I vostri Studenti sono il nostro Futuro

- IL PRESIDENTE SIMONE FALCINI



La Nostra Mission

Il nostro obiettivo è di creare una **rete di Cuochi Professionisti**; un' Associazione Professionale dove **Cuochi, Chef e Junior Chef** possono riunirsi per confrontare **le loro idee e passioni**, scoprire nuove materie prime, **nuove Scuole di eccellenza**, nuove tecnologie.

AIC offre ai propri associati **l'opportunità di crescere e di affermarsi nel mondo del lavoro** della ristorazione. In questo luogo gli associati potranno dare vita ad un'esponenziale **crescita culturale in continuo movimento**.



Attraverso le giornate indette da AIC i **Junior Chef** potranno partecipare a momenti di **convivialità, aggregazione, informazione e formazione**.

Perchè Associarsi ?

Aic

Valorizza, Sostiene e Supporta la categoria dei Junior Chef, al fine di garantire **il buon nome e valore della cucina italiana**, e dei prodotti di **eccellenza italiana, delle tradizioni legate ad usi.**

5 stelle d'oro cucina Junior Chef

I **Junior Chef** potranno partecipare ai **nostri eventi di informazione e formazione**, conoscere nuovi **colleghi di lavoro** per iniziare una nuova un'avventura, fino ad arrivare a conquistarsi il titolo di **5 Stelle d'Oro della Cucina**, premio dedicato ai **protagonisti dell' Alta Ristorazione Italiana.**



Aziende d'Ecceellenza



Le aziende di tutto il mondo hanno la possibilità di partecipare ai nostri Eventi, Congressi e Premiazioni. Con l'obbiettivo di portare a conoscenza i loro prodotti e servizi agli **Junior Chef**.

Una **partnership** importante per migliorare le sinergie tra tutto il comparto dei cuochi e quello delle aziende al fine di migliorare la produzioni, i prodotti e i servizi da entrambi le parti

Gli Istituti Alberghieri che si affiliano a noi, i loro studenti **verranno iscritti in automatico** al registro dei Professionisti: "Assoip" **gratuitamente per un anno!**





Junior Chef



sono il nostro Futuro



I Vantaggi

Essere un associato AIC è sinonimo di Professionalità, Capacità e Abilità

Difatti AIC quotidianamente si adopera per migliorare tutto il comparto dei Professionisti, attraverso i **congressi, gli eventi, le giornate di formazione ed informazione**, con l'obbiettivo di migliorare da una parte la **Conoscenza e Competenza**, e dall'altra consolidare le sinergie comuni di tutti gli addetti al **comparto enogastronomico, Professionisti ed Aziende Istituzioni**.

AIC rappresenta la categoria con **Istituzioni, Enti e Associazioni**.

I Vantaggi del Junior Chef

1. Quota associativa GRATUITA fino al **31 dicembre 2023**
2. Partecipazione gratuita al premio **"5 stelle d'Oro della Cucina Junior Chef"**
3. Iscrizione GRATUITA per gli associati in **ASSOIP**
4. Ricevere la tessera distintiva **Associazione Italiana Cuochi**
5. Possibilità di acquistare con un **20% di sconto vantaggioso gadget e abbigliamento AIC**





Requisiti di ammissione per il riconoscimento della Scuola

1. Accettare lo Statuto AIC.
2. Accettare e tenere fede al Codice Etico di Condotta AIC.
3. Avere uno statuto registrato.
4. Essere in possesso del codice fiscale ed/o partita iva.
5. Possedere il proprio Logo.
6. Curriculum Vitae dei soci fondatori, o del rappresentante legale, direttore didattico, valutatore delle competenze, valutatore dei certificati, organi direttivo, consiglieri, docenti, e/o di tutti i collaboratori sia interni che esterni.
7. Elenco aggiornato dei docenti addetti alla formazione, e che siano in possesso dei requisiti necessari a svolgere la docenza del percorso che li impegna nella docenza, che corrisponda a

percorsi Professionali simili già svolti e/o che abbiamo maturato esperienza lavorativa nel settore.

8. I percorsi rilasciati devono soddisfare pienamente il requisito di conferire Conoscenza e Competenza per svolgere la futura professione. I percorsi devono essere strutturati con un alto standard di qualità.

9. Possedere un sistema di certificazione di qualità o presentare un programma di gestione della qualità nelle attività formative.

10. Avere un elenco aggiornato dei docenti.

11. Versamento della quota annuale.



Indirizzo

Via Ponzano 24 Empoli (FI)

Social

FB: facebook.com/associazioneitalianacuochi

IG: instagram.com/associazioneitalianacuochi

Contatti

+39 339 6333066

segreteria@associazioneitalianacuochi.it

www.associazioneitalianacuochi.it