



*Lady  
Chef*



**ASSEMBLEA NAZIONALE**  
**Il tempo delle donne**  
**nella cucina professionale**

**5.6 Novembre**  
**Assisi2018**



Vi invito a non mancare a questo importante Evento Nazionale **l'unione è la nostra forza**. Vi aspetto numerose.

**Alessandra Baruzzi**  
Coordinatrice Nazionale



Un'occasione da non perdere per visitare la città Serafica.

**Gianna Fanfano**  
Segretario Cuochi Umbri



*Lady  
Chef*

Questa Associazione nasce all'interno della Federazione Italiana Cuochi nel 1996 ed è rappresentata sul territorio nazionale da donne che lavorano nel settore culinario e gastronomico e l'obiettivo di questo movimento è quello di dare loro l'opportunità di migliorare le condizioni di lavoro, emergere e conquistare un proprio spazio e vedere riconosciuti i propri meriti in un contesto di lavoro "tradizionalmente" al maschile.

Per potere raggiungere questi obiettivi l'Associazione Lady Chef si impegna a promuovere corsi di studio e di aggiornamento professionale, incontri e dibattiti e, poiché la donna, da sempre, ha dentro di sé quella particolare capacità di occuparsi di coloro che le stanno accanto, vengono promosse manifestazioni ed iniziative di solidarietà sociale.

Le Ladychef della Federazione Italiana Cuochi nel dicembre 2008 hanno organizzato una cena di

beneficenza in occasione del 30° anniversario dell'Unicef di Francia per circa 600 persone.

Nel corso del primo convegno delle Lady Chef ed in occasione del decennale della nascita del Movimento, è stato presentato il libro "Gli eventi e le ricette delle Lady Chef italiane".

Il libro rappresenta una figura professionale femminile non più come lavoratrice di supporto o semplice "mestierante", ma una figura con un percorso di formazione ben definito, qualificato e riconosciuto. Il libro è il risultato di un lavoro seguito, svolto ed amato per anni interi. Il libro ha ottenuto il Patrocinio del Ministero per le Pari Opportunità.

Quanto sopra descritto rappresenta unicamente le motivazioni del movimento delle Lady Chef che quotidianamente operano in qualsiasi settore della ristorazione su tutto il territorio italiano.



## **Tavola Rotonda:**

### **IL TEMPO DELLE DONNE NELLA CUCINA PROFESSIONALE**

Malgrado la donna sia da sempre o per ruolo una figura centrale nella cucina, interprete nella quotidianità di quell'istanza che ha permesso lo stratificarsi delle stesse tradizioni culinarie regionali, nel settore professionale la percentuale di donne chef, alla guida di strutture ristorative o in posizioni professionali apicali, resta ancora bassissima.

La principale motivazione di questo divario è legata a necessità lavorative che impongono al profilo di un cuoco enormi sacrifici dal punto di vista personale e familiare, legati perlopiù alla gestione ed organizzazione del tempo nelle cucine.

Si sa come l'attività dei cuochi abbia spessissimo orari massacranti, che impegnano nel full time spezzato, cicli di quasi 14 ore; che il lavoro si esercita ed aumenta durante le festività comandate o nelle giornate di riposo degli altri; che il raggiungimento degli obiettivi prescinde da un orario di lavoro preventivamente

fissato e che la dedizione richiesta o prestata al servizio ed alla soddisfazione dei clienti precede di fatto l'esigenza personale di chi opera nelle cucine professionali.

Non a caso molte delle figure femminili di successo nella professione provengono da famiglie proprietarie di strutture ristorative, che hanno potuto ad esempio crescere i figli in parallelo all'attività, o sono donne che hanno dovuto sacrificare importanti prerogative della propria vita privata per perseguire una passione professionale. L'esperienza e il percorso di ogni professionista è naturalmente diverso ma, è essenziale riconoscere distinti bisogni ed in modo particolare una necessaria "differenza" nella gestione del tempo quotidiano, per permettere in questa attività una effettiva "pari opportunità" fra uomo e donna.

## Programma

- 5 novembre**
- h. 10:00 Registrazione dei partecipanti
  - h. 10:30 Assemblea Lady Chef Nazionale presso Ex Pinacoteca\*
  - h. 13:30 Colazione di lavoro - Sala delle Volte\*  
Offerta dai cuochi Umbri
  - h. 15:00 Tavola rotonda: il tempo delle donne nella cucina professionale - Palazzo Monte Frumentario  
*Via San Francesco ingresso Vicolo degli esposti*
  - h. 17:30 Visita guidata al Foro romano di Assisi
  - h. 20:00 Cena di beneficenza - Sala delle Volte\*  
Raccolta fondi per costituzione DSE Umbria.  
Durante la cena si esibiranno i musicisti e balestrieri.
- 6 novembre**
- h. 8:30 Santa Messa Basilica di San Francesco in Assisi.
  - h. 9:30 Visita alla cantina Caprai con colazione di lavoro per i partecipanti.
  - h. 9:30 Riservato agli istituti Alberghieri corso condotto da Carlo Bresciani dal Titolo «Cucina salutistica d'Oriente». Presso Istituto Alberghiero di Assisi.
  - h. 15:30 Corso aperto ai partecipanti dell'assemblea Alta Formazione FIC condotto da Carlo Bresciani dal Titolo «Cucina salutistica d'Oriente». Presso l'ex Pinacoteca.

[E' richiesta la presenza in divisa Ufficiale FIC]



Con il Patrocinio



In collaborazione con:



Associazione Provinciale  
Cuochi PERUGIA TERNI



## Come raggiungerci

### IN AUTO

**Da Nord:** AUTOSTRADA A14 ADRIATICA Uscita di Cesena (150 Km da Assisi), proseguire per Perugia (E45) fino all'uscita per Assisi. Percorrere la SS75 fino all'uscita Assisi - Santa Maria degli Angeli - AUTOSTRADA A1 DEL SOLE Uscita Valdichiana fino a raggiungere Perugia, proseguire per Cesena (E45) fino all'uscita per Assisi. Percorrere la SS75 fino all'uscita Assisi - Santa Maria degli Angeli.

**Da Sud:** AUTOSTRADA A14 ADRIATICA Uscita Civitanova Marche, proseguire lungo la SS77 per Foligno. Percorrere la SS75 fino all'uscita Assisi - Santa Maria degli Angeli - AUTOSTRADA A1 DEL SOLE Uscita di Orte, proseguire sulla E45 in direzione Perugia - Cesena fino all'uscita per Assisi. Percorrere la SS75 in direzione Perugia fino all'uscita Assisi - Santa Maria degli Angeli.

### IN TRENO

Linea Firenze - Terontola - Perugia - Foligno - Stazione di Assisi / S. Maria degli Angeli.

### IN AEREO

Assisi dista circa 15 Km dall'aeroporto di Perugia «S. Francesco di Assisi» e circa 200 Km dall'aeroporto di Roma Fiumicino.

