

LAVORO SICURO , CIBO SICURO

CONVENZIONE TRA UNIONE CUOCHI DELLA SARDEGNA E 626 SCHOOL



Premessa

In seguito a quanto convenuto durante la tappa di Oristano in data 10 Febbraio 2025 del HACCP Sardegna Tour , Tra l'**Unione Cuochi della Sardegna** (Aderente alla Federazione Cuochi Italiani) e **626 School srl** , Agenzia Formativa accreditata alla Regione Sardegna e Certificata ISO 9001 da Bureau Veritas (Accredia) si è convenuto di stabilire una convenzione .

La presente convenzione nasce dalla volontà comune dell'**Unione Cuochi della Sardegna** e di **626 School** di promuovere la sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro nel settore della ristorazione. L'obiettivo è garantire ai professionisti della cucina sarda una formazione continua e altamente qualificata, migliorando così il prestigio, la reputazione e l'immagine della categoria dei cuochi sardi.

Articolo 1 - Obiettivi della Convenzione Le parti concordano di collaborare per:

1. **Organizzare un evento annuale dedicato alla formazione e all'aggiornamento: "Lavoro Sicuro, Cibo Sicuro: Le Giornate della Sicurezza dei Cuochi della Sardegna"**. Questo evento, che si terrà in bassa stagione in due sessioni (

Primavera , Inverno) della durata di due giorni per ciascuna sessione , sarà un'opportunità unica per i cuochi e le aziende per aggiornarsi sulle nuove normative, condividere esperienze e rafforzare il senso di comunità professionale e evento di promozione della Unione dei Cuochi della Sardegna .

2. **Migliorare la sicurezza alimentare** attraverso corsi di formazione/aggiornamento sulle normative HACCP e sulle migliori pratiche di igiene alimentare.
3. **Rafforzare la sicurezza sul lavoro**, riducendo il rischio di incidenti e creando ambienti di lavoro più sicuri e sostenibili.
4. **Promuovere la formazione continua**, offrendo ai cuochi sardi opportunità di specializzazione e aggiornamento per accrescere le loro competenze professionali.
5. **Fornire supporto alle aziende della ristorazione**, facilitando l'adeguamento alle normative vigenti e migliorando la qualità dei servizi offerti.

Articolo 2 - Vantaggi per i Cuochi e le loro Aziende L'adesione alla convenzione comporta per i cuochi sardi numerosi vantaggi, tra cui:

1. **Prestigio e riconoscimento** - L'adesione a un programma di formazione certificato eleva la figura del cuoco sardo, rendendolo un professionista ancora più competente e affidabile.
2. **Miglioramento della reputazione** - Le aziende ristorative che partecipano alla formazione dimostrano impegno e serietà nel rispetto delle normative, aumentando la fiducia dei clienti e degli enti di controllo.
3. **Qualificazione professionale** - I corsi offerti da 626 School permettono ai cuochi di acquisire certificazioni riconosciute e aggiornate, migliorando le loro opportunità di carriera.
4. **Esclusivi percorsi formativi personalizzati** - La convenzione garantisce un accesso prioritario a percorsi di formazione pensati specificamente per le esigenze della ristorazione sarda.
5. **Supporto e consulenza continua** - 626 School si impegna ad assistere le aziende e le attività dei cuochi aderenti e i loro dipendenti iscritti all'Unione Cuochi della Sardegna per tutti i servizi di assistenza, consulenza e formazione con il **Tappeto Rosso: uno sconto del 30%** su tutti i servizi offerti.

Articolo 3 – Commissione Paritaria di Gestione

Si conviene di costituire una **Commissione Paritaria di Gestione** che faciliti l'organizzazione delle attività previste dalla convenzione composta da :

Referente dell'Unione Cuochi della Sardegna : Presidente Marcello Sanna

Referente di 626 School : Direttore Giancarlo D'Andrea

Articolo 4 - Modalità di Adesione

1. I cuochi e le aziende interessate potranno aderire alla convenzione compilando un modulo di iscrizione disponibile presso le sedi dell'Unione Cuochi della Sardegna e queste comunicheranno l'elenco dei soci partecipanti 626 School.
2. Gli iscritti avranno accesso a corsi di formazione, webinar, materiali didattici e aggiornamenti periodici sulle normative in vigore.
3. L'adesione alla convenzione è gratuita per i membri dell'Unione Cuochi della Sardegna e delle sue Associazioni Provinciali. Potranno beneficiare della convenzione:
 - I cuochi iscritti all'Unione Cuochi della Sardegna e alle sue Associazioni Provinciali.
 - Le aziende di proprietà dei cuochi iscritti, comprese attività di ristorazione e imprese del settore alimentare.
 - I dipendenti di queste attività, che potranno usufruire delle agevolazioni previste.
 - Le aziende dei cuochi iscritti che aderiscono alla convenzione potranno usufruire di tariffe agevolate per i servizi di formazione e consulenza, migliorando così la sicurezza e la qualità del lavoro nel settore della ristorazione.

Articolo 5 - Durata e Rinnovo La presente convenzione ha durata **annuale** e si rinnova tacitamente salvo disdetta scritta di una delle parti con un preavviso di almeno **60 giorni** prima della scadenza.

Articolo 6 - Filosofia e Valori La convenzione si fonda su principi di:

- **Responsabilità** - Ogni cuoco e ogni azienda deve garantire la sicurezza alimentare e lavorativa per proteggere clienti e operatori del settore.
- **Formazione continua** - L'aggiornamento costante è essenziale per una crescita professionale e per mantenere alti standard qualitativi.

- **Collaborazione** - Unire le competenze di cuochi, aziende e istituzioni è la chiave per un settore della ristorazione sempre più sicuro e innovativo.

Articolo 7 - Contatti e Informazioni Per maggiori dettagli e per aderire alla convenzione, contattare:

- **Unione Cuochi della Sardegna:** info@unioneCuochiSardegna.it
- **626 School:** segreteria@626school.it

**Approvata da Consiglio Direttivo
dell'Unione Cuochi della Sardegna
Del 5 Marzo 2025**