

SELEZIONE
**HELPER
TEAMITALIA**

BOCUSE D'OR



2027



SIRH/+
BOCUSE D'OR
ITALY

PERCHÉ ENTRARE NEL TEAM

Entrare nel Team Italia del Bocuse d'Or significa vivere un'esperienza unica e formativa ad altissimo livello.

Nel team del Bocuse d'Or, il ruolo dell'helper è fondamentale per garantire precisione, organizzazione e continuità durante tutta la competizione.

Oltre alle competenze tecniche, questo ruolo richiede grande concentrazione, spirito di squadra e capacità di lavorare sotto pressione, diventa quindi un vero punto di riferimento operativo, contribuendo in modo decisivo alla performance del team e al raggiungimento di un risultato d'eccellenza.

Si tratta di un progetto che rappresenta l'eccellenza della cucina italiana nel mondo.

I partecipanti non svolgono solo un ruolo operativo, ma prendono parte a un percorso di crescita professionale e personale.

Disciplina, precisione, spirito di squadra e ambizione sono i valori fondamentali del progetto.



INFORMAZIONI GENERALI

Luogo: Verona

Periodo allenamenti: Ottobre 2026 – Gennaio 2027

POSTI DISPONIBILI

Totale: 4 (quattro) Helper

I candidati selezionati verranno inseriti progressivamente nel team in base al periodo di disponibilità.

REQUISITI

I candidati devono possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Attitudine al lavoro di squadra e rispetto della brigata
- ✓ Età compresa tra i 18 e i 40 anni
- ✓ Formazione alberghiera e/o esperienza in cucina
- ✓ Passione per l'alta gastronomia
- ✓ Capacità di lavorare sotto pressione
- ✓ Precisione, velocità e organizzazione
- ✓ Flessibilità e disponibilità
- ✓ Resistenza fisica e mentale
- ✓ Motivazione ad apprendere e migliorare costantemente
- ✓ Disponibilità a contribuire attivamente all'ordine e all'efficienza degli spazi di lavoro, occupandosi quotidianamente della pulizia e del riassetto del box operativo.
- ✓ Cura e gestione della pulizia, del riordino e della corretta sistemazione di stoviglie, utensili e attrezzature di cucina
- ✓ Supporto nella preparazione e nel servizio dello staff food
- ✓ Collaborazione nelle operazioni di carico, scarico, movimentazione e organizzazione delle attrezzature necessarie alle attività della brigata
- ✓ Disponibilità a svolgere con spirito proattivo tutte le mansioni di supporto richieste dal team, contribuendo al buon andamento degli allenamenti e al mantenimento degli elevati standard operativi della cucina.
- ✓ Per i candidati patentati, è gradita la disponibilità alla guida di veicoli destinati al trasporto del team e delle attrezzature (minivan, Ducato e mezzi equivalenti) durante trasferte, eventi e attività organizzative legate agli allenamenti e alla competizione.

DOCUMENTI RICHIESTI

- Curriculum Vitae
- Breve presentazione personale (500-800 caratteri)
- Eventuali informazioni aggiuntive
- Dichiarazione di candidatura compilata

DICHIARAZIONE DI CANDIDATURA

Barrare una sola opzione:

1° Helper (Ottobre 2026 – Gennaio 2027)

Il/La sottoscritto/a _____

dichiara la propria disponibilità dal 01/10/2026 al 31/01/2027.

2° Helper (Novembre 2026 – Gennaio 2027)

Il/La sottoscritto/a _____

dichiara la propria disponibilità dal 01/11/2026 al 31/01/2027.

3° Helper (Dicembre 2026 – Gennaio 2027)

Il/La sottoscritto/a _____

dichiara la propria disponibilità dal 01/12/2026 al 31/01/2027.

4° Helper (Gennaio 2027)

Il/La sottoscritto/a _____

dichiara la propria disponibilità dal 01/01/2027 al 31/01/2027.

AUTOMUNITO

Sì

No

DISPONIBILITÀ PERSONALIZZATA

La mia disponibilità non rientra nei periodi indicati sopra

Periodo di disponibilità:

Indicare in modo chiaro e preciso il proprio periodo di disponibilità reale, così da permettere all'Accademia di valutare comunque la candidatura.

Inviare tutto il materiale a segreteria@fic.it

Data: _____ / _____ / _____

Firma: _____



Alessandro Laudadio

Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Crociate 15-16 Roma
Tel. +39 340 828 8154

✉ segreteria@fic.it