

## > In generale

Il mare e le risorse marine contribuiscono in misura rilevante all'occupazione e alla crescita: il mare è fonte di cibo e di energia. Larga parte dei traffici commerciali si svolgono via mare. L'Unione Europea ha un vasto territorio marino e conta ben 1.200 porti e la flotta mercantile più grande del mondo, e al suo interno l'Italia è il paese con il più lungo sviluppo costiero (8000 km). L'economia del mare può essere affrontata da più punti di vista; in questo caso si è voluto focalizzare l'attenzione sul mondo della **croceristica e dell'Hotellerie di bordo**.



## > Tendenze d'impiego

L'economia del mare nel suo complesso non ha mai smesso di crescere, malgrado la crisi. Dal 2011 al 2017 l'incremento del valore aggiunto prodotto è stato del 5,9%, contro il + 4,5% del resto dell'economia, mentre sono cresciuti anche i lavoratori occupati (+ 4,3%, contro il + 0,9%). Le figure tecniche e specializzate sono sempre molto ricercate

## ▶ Da notare

Il **Cuoco di bordo** dovrà conoscere l'organizzazione della cucina della nave; conoscere le tecniche delle preparazioni in cucina, acquisendo competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche; conoscere e utilizzare le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina; conoscere e applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità; lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP; gestire i processi produttivi nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del "Made in Italy"; gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità.

## Cuoco di bordo

Il **cuoco di bordo** è una figura professionale legata al mondo della nautica sempre più richiesta nel mercato del lavoro; è il cuoco di bordo che **nei livelli superiori diventa chef di bordo**.

Generalmente questa figura lavora sulle navi mercantili, da crociera o sulle navi traghetto pertanto deve conoscere la struttura e l'organizzazione di bordo. Lavora prevalentemente all'interno della cucina della nave di cui conosce l'organizzazione e le tecniche basilari delle preparazioni nelle varie partite di cucina.

All'**allievo cuoco** invece è richiesta comunque la conoscenza generale dell'organizzazione della nave e delle varie responsabilità lavorative, la permanenza presso le varie partite di cucina sotto la guida del cuoco responsabile, la conoscenza delle tecniche di base e della normativa igienico sanitaria, la conoscenza e lo svolgimento dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza a bordo.



## > Formazione

Diploma quinquennale di Scuola Secondaria Superiore alberghiera-indirizzo settore cucina o Diplomi equivalenti oppure Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore e in possesso di almeno 24 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore cucina, da autocertificare da parte dei candidati OPPURE qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale, buona conoscenza della lingua inglese. Oppure il corso dell'Accademia della Marina Mercantile

## > Per saperne di più

- **A Orientamenti 2019**
  - Via del Mare, Blue Economy
- **Esplora i siti**
  - <https://www.marcopolo.edu.it>
  - <https://www.istitutobergese.gov.it/>
  - <http://www.accademiamarinamercantile.it/home/>