

Il decalogo per diventare chef

Per gli studenti di culinaria, per i cuochi di linea che cercano di farsi strada nel mondo e per i novizi del mestiere – coloro che altrimenti non troverebbero impiego, i quali costituiscono una parte così cospicua della nostra forza lavoro – ho una serie di consigli, la saggezza di venticinque anni di successi ed errori nell'industria della ristorazione. [...]

1. **Impegnatevi a fondo.** Non perdetevi in chiacchiere e non mostrate indecisione. Se un giorno volete diventare chef, dovete esserne certi; concentratevi nella vostra determinazione a riuscirci a tutti i costi.
2. **Non rubate.** Anzi, non fate nulla che vi farebbe fare brutta figura in un test alla macchina della verità.
3. **Siate sempre puntuali.**
4. **Non accampate scuse, non incolpate gli altri.**
5. **Pigrizia, sciatteria e lentezza sono cattive qualità.** Intraprendenza, ingegnosità e iperattività sono buone.
6. **Siate preparati ad assistere a ingiustizie e follie umane di ogni sorta.** Senza che vi mandino in tilt o vi avvelenino l'umore.
Dovrete semplicemente sopportare le contraddizioni e le iniquità di questa vita.
7. **Aspettatevi sempre il peggio.** Da tutti. Ciononostante, non permettete che questa prospettiva negativa influenzi il vostro rendimento lavorativo. Buttatevi tutto alle spalle. Ignoratelo. Ridete di ciò che vedete e sospettate.
8. **Cercate di non mentire.**
9. **Pensate al curriculum!** Che effetto farà su quello chef che sta vagliando una pila di fax il fatto che non abbiate mai lavorato nello stesso posto per più di sei mesi?
10. **Leggete!** Leggete libri di cucina e riviste specializzate.

Anthony Bourdain, *Kitchen confidential*

ANALISI DEL DOCUMENTO

CUCINA:

- Organizzazione del personale e organigramma della brigata
- I grandi gastronomi del passato

COLLEGAMENTI

Inglese:

Il glossario dei termini della brigata

Sala:

Brigata di sala e albergo

Discipline turistiche aziendali:

Elaborare un piano di marketing per un'azienda del settore ristorativo