



STANDARD MICH™ – Medichef Italian Culinary Heritage Standard

Checklist Operative per i livelli di certificazione del sistema Medichef: **Bronzo, Argento, Oro ed Excellence Hub**. Un percorso strutturato per l'accesso certificato alla cucina italiana autentica.



Bronzo

Accesso certificato alla cucina italiana autentica



Argento

Competenza consolidata nella cucina italiana autentica



Oro

Eccellenza nella cucina italiana autentica e capacità di rappresentanza



Excellence Hub

Infrastrutture di eccellenza per la trasmissione della cucina italiana



Definizione e Significato del Livello Bronzo

Il livello Medichef Bronzo rappresenta il **primo livello di certificazione** del sistema Medichef e identifica soggetti che hanno acquisito le competenze fondamentali della cucina italiana autentica, attraverso un percorso formativo strutturato e un'esperienza diretta nei territori italiani.

Non si tratta di un livello introduttivo generico, ma di una **prima validazione formale dell'autenticità**, che attesta la capacità di operare nel rispetto dei principi base dello Standard MICH™.

Il livello Bronzo sancisce l'ingresso nel sistema Medichef e costituisce la base per lo sviluppo progressivo verso livelli superiori di competenza e responsabilità.



Formula sintetica: Il livello Medichef Bronzo certifica le fondamenta dell'autenticità: competenze di base, esperienza in Italia e primo allineamento agli standard della cucina italiana.

Obiettivi e Posizionamento del Livello Bronzo


Obiettivi del Livello Bronzo

Il livello Bronzo ha l'obiettivo di verificare che il soggetto:

- possieda competenze tecniche di base coerenti con la cucina italiana
- abbia maturato una prima esperienza diretta in Italia
- dimostri consapevolezza culturale delle preparazioni
- operi secondo criteri minimi di autenticità e coerenza
- sia in grado di applicare standard fondamentali in contesti operativi

Posizionamento del Livello Bronzo

Il livello Bronzo non rappresenta un punto di arrivo, ma:

 **l'ingresso qualificato nel sistema Medichef**

È il livello che:

- certifica le basi
- legittima il percorso
- abilita l'accesso ai livelli successivi

Checklist Operativa – Livello Bronzo

Modalità di valutazione: Per ciascun requisito: ✓ Conforme · ⚠ Parzialmente conforme · ✗ Non conforme

Sezione A – Competenze Tecniche di Base

A.1 Tecniche fondamentali

- ☐ Conoscenza delle principali tecniche della cucina italiana
- ☐ Corretta esecuzione delle preparazioni di base
- ☐ Capacità di seguire ricette tradizionali
- ☐ Gestione adeguata delle cotture

A.2 Utilizzo delle materie prime

- ☐ Utilizzo di ingredienti coerenti con la cucina italiana
- ☐ Comprensione delle materie prime utilizzate
- ☐ Capacità di selezione di base degli ingredienti

A.3 Esecuzione operativa

- ☐ Preparazioni corrette e riconoscibili
- ☐ Coerenza tra piatti e tradizione italiana
- ☐ Livello tecnico adeguato al livello base

Sezione B – Conoscenza Culturale di Base

B.1 Conoscenza essenziale

- ☐ Conoscenza di base delle tradizioni gastronomiche italiane
- ☐ Comprensione dell'origine dei principali piatti
- ☐ Distinzione elementare tra cucine regionali

B.2 Coerenza culturale

- ☐ Assenza di errori evidenti rispetto alla tradizione
- ☐ Coerenza tra piatti proposti e cucina italiana
- ☐ Consapevolezza minima del contesto culturale

Sezione C – Coerenza dell'Offerta

C.1 Struttura del menù (se applicabile)

- ☐ Presenza di piatti coerenti con la cucina italiana
- ☐ Assenza di elementi chiaramente non autentici
- ☐ Coerenza generale della proposta

C.2 Presentazione e servizio

- ☐ Presentazione semplice ma coerente
- ☐ Capacità di descrivere il piatto
- ☐ Allineamento minimo tra cucina e servizio

Sezione D – Percorso Formativo

D.1 Formazione

- ☐ Partecipazione a un percorso formativo coerente
- ☐ Apprendimento documentabile
- ☐ Allineamento con lo standard Medichef

D.2 Esperienza in Italia (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☐ Esperienza formativa svolta in Italia
- ☐ Coerenza dell'esperienza con la cucina italiana
- ☐ Documentazione disponibile

Sezione E – Aderenza al Sistema Medichef

E.1 Comprensione del modello

- ☐ Comprensione dei principi Medichef
- ☐ Conoscenza base dello Standard MICH™
- ☐ Consapevolezza del percorso evolutivo

E.2 Coerenza generale

- ☐ Coerenza tra competenze dichiarate e osservate
- ☐ Assenza di elementi in contrasto con il modello
- ☐ Allineamento con il livello Bronzo



Valutazione Finale – Livello Bronzo

✓ Requisiti minimi per il rilascio

Il livello Bronzo è rilasciato se:

- tutte le sezioni risultano almeno parzialmente conformi
- non sono presenti non conformità gravi
- il requisito dell'esperienza in Italia è soddisfatto

⚠ Non conformità rilevanti

Costituiscono motivo di non rilascio:

- assenza di esperienza in Italia
- incoerenze evidenti con la cucina italiana
- carenze tecniche significative



Il superamento di tutte e tre le condizioni abilita il rilascio formale della certificazione Medichef Bronzo.



Definizione e Significato del Livello Argento

Il livello Medichef Argento identifica soggetti che hanno **consolidato le proprie competenze tecniche e culturali** nella cucina italiana e sono in grado di applicare gli standard MICH™ in modo autonomo, coerente e continuativo.

Rispetto al livello Bronzo, Argento non certifica solo l'acquisizione delle basi, ma la **capacità di operare stabilmente secondo i principi dell'autenticità**, mantenendo coerenza tra tecnica, cultura e proposta gastronomica.

Il livello Argento rappresenta il passaggio da una competenza iniziale a una **maturità operativa riconoscibile**.

Autonomia

Applica in modo autonomo le tecniche della cucina italiana

Struttura

Dimostra una conoscenza strutturata delle tradizioni regionali

Coerenza



Mantiene coerenza tra menù, ingredienti e identità gastronomica

Continuità

Garantisce continuità qualitativa nel tempo

Esperienza

Ha consolidato il percorso attraverso esperienze in Italia

  **Formula sintetica:** Il livello Medichef Argento certifica la capacità di applicare in modo autonomo e coerente gli standard della cucina italiana autentica, con competenze tecniche e culturali consolidate.

Checklist Operativa – Livello Argento

Modalità di valutazione: ✓ Conforme · ⚠ Parzialmente conforme · ✗ Non conforme

Sezione A – Competenza Tecnica Consolidata

A.1 Tecniche di cucina

- ☑ Applicazione autonoma delle tecniche della cucina italiana
- ☑ Corretta esecuzione anche in preparazioni articolate
- ☑ Gestione consapevole delle cotture e dei processi
- ☑ Capacità di adattamento mantenendo coerenza

A.2 Materie prime

- ☑ Selezione consapevole degli ingredienti
- ☑ Coerenza tra ingredienti e identità dei piatti
- ☑ Capacità di riconoscere qualità e appropriatezza
- ☑ Utilizzo corretto di prodotti italiani o equivalenti coerenti

A.3 Esecuzione

- ☑ Costanza qualitativa delle preparazioni
- ☑ Coerenza tra piatti e tradizione italiana
- ☑ Livello tecnico stabile e affidabile

Sezione B – Competenza Culturale Strutturata

B.1 Conoscenza approfondita

- ☑ Conoscenza delle principali tradizioni regionali
- ☑ Capacità di distinguere e interpretare le varianti
- ☑ Comprensione del contesto storico e territoriale

B.2 Coerenza culturale

- ☑ Coerenza tra proposta gastronomica e identità italiana
- ☑ Assenza di contaminazioni incoerenti
- ☑ Capacità di mantenere identità anche in contesti internazionali

B.3 Narrazione

- ☑ Capacità di raccontare piatti e tradizioni
- ☑ Coerenza tra racconto e contenuto reale
- ☑ Consapevolezza culturale della proposta

Sezione C – Coerenza dell'Esperienza

C.1 Menù

- ☑ Struttura del menù coerente e riconoscibile
- ☑ Equilibrio tra le proposte
- ☑ Assenza di elementi disallineati

C.2 Abbinamenti

- ☑ Coerenza negli abbinamenti (vino/prodotti)
- ☑ Presenza di elementi italiani autentici
- ☑ Qualità complessiva della proposta

C.3 Servizio e accoglienza

- ☑ Coerenza tra cucina e servizio
- ☑ Capacità del personale di supportare l'esperienza
- ☑ Comunicazione adeguata dell'identità italiana

C.4 Esperienza complessiva

- ☑ Esperienza riconoscibile come italiana
- ☑ Coerenza tra tutti gli elementi (cucina, servizio, ambiente)
- ☑ Qualità percepita stabile

Sezione D – Percorso Formativo e Continuità

D.1 Formazione

- ☑ Percorso formativo strutturato e coerente
- ☑ Continuità nell'apprendimento
- ☑ Allineamento con lo standard Medichef

D.2 Esperienza in Italia (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☑ Almeno un'esperienza significativa in Italia
- ☑ Coerenza con il livello Argento
- ☑ Evidenze documentali

D.3 Aggiornamento

- ☑ Attività di aggiornamento recente
- ☑ Evoluzione delle competenze
- ☑ Interesse attivo verso la cultura italiana

Sezione E – Aderenza al Sistema Medichef

E.1 Comprensione avanzata

- ☑ Comprensione dello Standard MICH™
- ☑ Capacità di applicarlo in autonomia
- ☑ Consapevolezza del proprio livello

E.2 Coerenza operativa

- ☑ Allineamento tra dichiarato e osservato
- ☑ Coerenza con il modello Medichef
- ☑ Posizionamento corretto nel livello Argento



Valutazione Finale e Posizionamento – Livello Argento

✓ Requisiti minimi per il rilascio

Il livello Argento è rilasciato se:

- la maggioranza dei requisiti risulta conforme
- non sono presenti non conformità rilevanti
- il soggetto dimostra autonomia operativa
- è soddisfatto il requisito dell'esperienza in Italia

⚠ Non conformità rilevanti

Costituiscono motivo di non rilascio:

- incoerenza significativa con la tradizione italiana
- instabilità qualitativa
- conoscenza culturale insufficiente
- mancanza di esperienza adeguata in Italia

📍 Posizionamento del Livello Argento

Il livello Argento rappresenta:

👍 **la competenza riconosciuta e consolidata**

Certifica l'autonomia

Garantisce coerenza

Rende il soggetto affidabile



Definizione e Significato del Livello Oro

Il livello Medichef Oro identifica soggetti che hanno raggiunto un **elevato grado di padronanza tecnica, consapevolezza culturale e coerenza operativa** nella cucina italiana, e che sono in grado di rappresentarne e trasmetterne attivamente l'autenticità.

Il livello Oro non attesta solo la qualità dell'esecuzione, ma la capacità di:



Mantenere standard elevati nel tempo

Costanza e affidabilità qualitativa riconoscibile nel lungo periodo



Interpretare correttamente la tradizione

Lettura consapevole e rispettosa del patrimonio gastronomico italiano



Trasmettere competenze e valori

Capacità di insegnamento e trasferimento delle conoscenze ad altri



Operare come riferimento riconosciuto

Essere punto di riferimento nel proprio contesto professionale



Formula sintetica: Il livello Medichef Oro certifica l'eccellenza tecnica e culturale nella cucina italiana, unita alla capacità di rappresentarne e trasmetterne l'autenticità, con competenze linguistiche funzionali alla comprensione del contesto italiano.

Checklist Operativa – Livello Oro

🔥 Modalità di valutazione: ✓ Conforme · ⚠ Parzialmente conforme · ✗ Non conforme · 🏆 Livello atteso: prevalenza di ✓

👨‍🍳 Sezione A – Eccellenza Tecnica

A.1 Padronanza delle tecniche

- ☑ Applicazione avanzata delle tecniche della cucina italiana
- ☑ Esecuzione precisa anche in preparazioni complesse
- ☑ Controllo completo dei processi di cucina
- ☑ Capacità di adattamento senza perdita di autenticità

A.2 Materie prime

- ☑ Selezione altamente consapevole degli ingredienti
- ☑ Coerenza rigorosa con le preparazioni
- ☑ Capacità di valorizzare le materie prime
- ☑ Attenzione alla qualità e identità dei prodotti

A.3 Qualità esecutiva

- ☑ Costanza elevata nella qualità dei piatti
- ☑ Coerenza assoluta con la tradizione italiana
- ☑ Livello tecnico superiore e riconoscibile

🇮🇹 Sezione B – Eccellenza Culturale

B.1 Conoscenza approfondita

- ☑ Conoscenza avanzata delle tradizioni regionali italiane
- ☑ Capacità di interpretazione consapevole
- ☑ Comprensione del valore culturale dei piatti

B.2 Coerenza culturale

- ☑ Assoluta coerenza con l'identità italiana
- ☑ Capacità di evitare distorsioni o banalizzazioni
- ☑ Gestione consapevole di eventuali reinterpretazioni

B.3 Narrazione e trasmissione

- ☑ Capacità di raccontare la cucina italiana
- ☑ Trasmissione efficace dei valori culturali
- ☑ Coerenza tra narrazione e pratica

🍷 Sezione C – Esperienza Complessiva

C.1 Menù

- ☑ Struttura altamente coerente e riconoscibile
- ☑ Equilibrio e qualità dell'offerta
- ☑ Identità gastronomica chiara

C.2 Abbinamenti

- ☑ Elevata qualità e coerenza degli abbinamenti
- ☑ Presenza significativa di elementi italiani autentici
- ☑ Capacità di valorizzazione dell'esperienza

C.3 Servizio e accoglienza

- ☑ Coerenza tra cucina e servizio
- ☑ Capacità del team di rappresentare l'identità italiana
- ☑ Qualità elevata dell'accoglienza

C.4 Esperienza

- ☑ Esperienza pienamente riconoscibile come italiana
- ☑ Coerenza tra tutti gli elementi (cucina, servizio, ambiente)
- ☑ Elevato livello di qualità percepita

🎓 Sezione D – Formazione, Trasmissione e Lingua

D.1 Percorso formativo avanzato

- ☑ Percorso formativo strutturato e consolidato
- ☑ Continuità nella formazione
- ☑ Allineamento pieno con lo Standard MICH™

D.2 Esperienza in Italia (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☑ Esperienze multiple o approfondite in Italia
- ☑ Relazione concreta con territori e contesti
- ☑ Evidenze documentate

D.3 Capacità di trasmissione

- ☑ Coinvolgimento in attività formative
- ☑ Capacità di insegnamento
- ☑ Trasferimento delle competenze ad altri

D.4 Competenza linguistica (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☑ Possesso di competenze linguistiche in lingua italiana almeno di livello A2 (QCER)
- ☑ Capacità di comprendere terminologia della cucina italiana
- ☑ Capacità di interazione semplice in contesti professionali
- ☑ Capacità di seguire percorsi formativi in lingua italiana

🌐 Sezione E – Ruolo nel Sistema Medichef

E.1 Rappresentanza

- ☑ Capacità di rappresentare il modello Medichef
- ☑ Credibilità nel contesto professionale
- ☑ Riconoscibilità del ruolo

E.2 Coerenza con lo standard

- ☑ Applicazione completa dello Standard MICH™
- ☑ Allineamento tra dichiarato e osservato
- ☑ Posizionamento corretto nel livello Oro



Valutazione Finale e Posizionamento – Livello Oro

✓ Requisiti minimi per il rilascio

Il livello Oro è rilasciato se:

- la quasi totalità dei requisiti è conforme
- non sono presenti non conformità rilevanti
- il soggetto dimostra eccellenza stabile
- è soddisfatto il requisito delle esperienze in Italia
- è soddisfatto il requisito linguistico (livello A2 italiano)

⚠ Non conformità rilevanti

Costituiscono motivo di non rilascio:

- incoerenza culturale significativa
- instabilità qualitativa
- assenza di capacità di trasmissione
- esperienza in Italia insufficiente
- ✗ assenza del livello minimo A2 in lingua italiana

📍 Posizionamento del Livello Oro

👉 **l'eccellenza riconosciuta e la capacità di rappresentare la cucina italiana nel mondo**

Certifica autorevolezza

Abilita alla trasmissione

Costruisce prestigio

Definizione e Significato del Livello Excellence Hub

Il livello Medichef Excellence Hub identifica **strutture, organizzazioni o network** che operano come centri di eccellenza riconosciuti, abilitati a sostenere, sviluppare e diffondere il sistema Medichef.

Gli Excellence Hub rappresentano le **infrastrutture operative del modello**, in grado di integrare:



Formazione



Esperienza sul campo



Connessione con l'Italia



Sviluppo della rete internazionale

Il livello Excellence Hub verifica che la struttura:

- eroghi formazione pratica coerente con lo Standard MICH™
- garantisca elevati standard qualitativi
- operi come riferimento territoriale e/o internazionale
- contribuisca attivamente allo sviluppo del sistema Medichef
- supporti la crescita dei livelli Bronzo, Argento e Oro



Formula sintetica: Il livello Medichef Excellence Hub identifica strutture di eccellenza abilitate alla formazione, alla trasmissione e allo sviluppo della cucina italiana autentica all'interno del sistema Medichef, attraverso una connessione strutturata e verificabile con l'Italia.

Checklist Operativa – Excellence Hub (Sezioni A–C)

📌 **Modalità di valutazione:** ✓ Conforme · ⚠ Parzialmente conforme · ✗ Non conforme · 🏆 **Livello atteso: conformità quasi totale**

🏠 Sezione A – Identità e Posizionamento

A.1 Coerenza strategica

- ☑ Allineamento ai principi e ai valori del modello Medichef
- ☑ Coerenza tra attività svolte e cucina italiana autentica
- ☑ Chiarezza del posizionamento come centro di eccellenza

A.2 Riconoscibilità e reputazione

- ☑ Reputazione consolidata nel settore HORECA/formazione
- ☑ Credibilità nel contesto territoriale o internazionale
- ☑ Identità distintiva e coerente

🍳 Sezione B – Capacità Operativa e Tecnica

B.1 Struttura operativa

- ☑ Disponibilità di spazi idonei (cucine, laboratori, aule)
- ☑ Dotazioni tecniche adeguate
- ☑ Organizzazione strutturata e funzionante

B.2 Competenze interne

- ☑ Presenza di figure con livello Medichef Oro o equivalente
- ☑ Team qualificato e coerente con gli standard
- ☑ Capacità di gestione di attività formative

B.3 Qualità operativa

- ☑ Standard elevati e costanti
- ☑ Capacità di gestione di gruppi/partecipanti
- ☑ Affidabilità e continuità operativa

🎓 Sezione C – Formazione e Trasmissione

C.1 Formazione sul campo (REQUISITO CHIAVE)

- ☑ Capacità di erogare formazione pratica in presenza
- ☑ Strutturazione di percorsi esperienziali
- ☑ Coerenza con lo Standard MICH™

C.2 Programmi formativi

- ☑ Presenza di programmi strutturati
- ☑ Chiarezza degli obiettivi formativi
- ☑ Coerenza metodologica con il modello Medichef

C.3 Capacità didattica

- ☑ Capacità di insegnamento e trasferimento competenze
- ☑ Presenza di formatori qualificati
- ☑ Qualità percepita delle attività formative

C.4 Dimensione internazionale

- ☑ Capacità di accogliere partecipanti stranieri
- ☑ Esperienza nella gestione di contesti multiculturali
- ☑ Adattamento dei percorsi a target internazionali

Checklist Operativa – Excellence Hub (Sezioni D–F)

Sezione D – Radicamento nella Cultura Italiana (REQUISITO OBBLIGATORIO)

D.1 Connessione con il sistema italiano

- ☒ Presenza di una connessione strutturata e continuativa con il territorio italiano
- ☒ Relazioni con operatori, produttori, enti o contesti formativi italiani
- ☒ Continuità e stabilità delle relazioni

D.2 Relazione con le tradizioni gastronomiche

- ☒ Relazione concreta con tradizioni locali italiane
- ☒ Capacità di rappresentare specificità territoriali
- ☒ Coinvolgimento in contesti culturali italiani

D.3 Accesso alle filiere italiane

- ☒ Accesso diretto o mediato a filiere italiane autentiche
- ☒ Utilizzo o valorizzazione di prodotti italiani
- ☒ Relazioni con fornitori o produttori italiani

D.4 Partecipazione a reti italiane

- ☒ Coinvolgimento in reti culturali, formative o produttive italiane
- ☒ Collaborazioni con soggetti italiani qualificati
- ☒ Partecipazione a iniziative o progetti connessi all'Italia

D.5 Evidenze documentali (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☒ Disponibilità di documentazione comprovante le relazioni con il sistema italiano
- ☒ Tracciabilità delle partnership e delle attività svolte
- ☒ Evidenze verificabili (accordi, programmi, esperienze, collaborazioni)

Sezione E – Sviluppo della Rete Medichef

E.1 Ruolo nella rete

- ☒ Capacità di attivare nuovi soggetti nel sistema
- ☒ Supporto ai livelli Bronzo, Argento e Oro
- ☒ Partecipazione attiva alla rete Medichef

E.2 Connessione internazionale

- ☒ Presenza di relazioni internazionali
- ☒ Capacità di attrarre operatori stranieri
- ☒ Posizionamento globale coerente

E.3 Contributo allo sviluppo del modello

- ☒ Partecipazione a iniziative strategiche Medichef
- ☒ Contributo allo sviluppo del sistema
- ☒ Collaborazione con altri Excellence Hub

Sezione F – Competenza Linguistica (REQUISITO OBBLIGATORIO)

- ☒ Presenza nel team di competenze linguistiche in lingua italiana almeno B1/B2 (QCER)
- ☒ Capacità di erogare formazione in lingua italiana
- ☒ Capacità di interazione con partecipanti internazionali
- ☒ Capacità di gestione bilingue (italiano + lingua veicolare)



Valutazione Finale e Posizionamento – Excellence Hub

✓ Requisiti minimi per il rilascio

Il livello Excellence Hub è rilasciato se:

- tutte le sezioni risultano conformi o quasi totalmente conformi
- non sono presenti non conformità rilevanti
- la struttura dimostra capacità formativa reale
- è soddisfatto il requisito di connessione con l'Italia
- è soddisfatto il requisito linguistico

⚠ Non conformità rilevanti

- assenza di capacità formativa reale
- mancanza di connessione strutturata con l'Italia
- carenze organizzative rilevanti
- assenza di evidenze documentali
- insufficienza delle competenze linguistiche
- incoerenza con il modello Medichief

📍 Posizionamento del Livello Excellence Hub

👉 il vertice del sistema Medichief

Abilita alla formazione

Struttura la rete

Garantisce qualità

Genera sviluppo

