



# ***CODICE ETICO DEONTOLOGICO***

*La cucina è di per sé scienza.  
Sta al cuoco farla diventare arte.*  
**(Gualtiero Marchesi)**

*Fai sempre ciò che è giusto.  
Accontenterai la metà del genere umano e  
stupirai l'altra metà.*  
**(Mark Twain)**

## ***ETICA***

- A. Il presente Codice Etico Deontologico si propone di:
- a) Delineare in maniera chiara e incontrovertibile le regole di condotta a cui ciascun associato dovrà attenersi nello svolgimento della professione e il cui rispetto è condizione indefettibile per il mantenimento della “veste” di socio FIC, qualunque sia il ruolo ricoperto in senso alla Federazione.
  - b) Sanzionare ogni comportamento posto in essere dagli associati in violazione delle prescrizioni di cui al presente Codice, che risulti lesivo dell’immagine, della credibilità e della moralità della Federazione Italiana Cuochi.

Sarà così che la condotta esemplare di ciascun associato potrà contribuire a rendere la Federazione Italiana Cuochi organismo di riferimento del settore, nonché soggetto qualificato e credibile presso Istituzioni ed altri organismi affini o contigui.

B. La Federazione Italiana Cuochi rispetta i diritti fondamentali della persona, tutelandone l’integrità morale e garantendo pari opportunità. Non sono in alcun modo tollerati comportamenti discriminatori per ragioni di razza, credo religioso, età, salute, opinioni politiche o appartenenza a sindacati, nazionalità, orientamento sessuale, disabilità e ogni carattere di asserita diversità che contraddistingue ogni soggetto. Tutti i comportamenti posti in essere in violazione a tali inderogabili principi saranno opportunamente sanzionati.

C. Ciascun professionista appartenente alla Federazione Italiana Cuochi deve agire in modo corretto ed irreprensibile, contribuendo con la propria condotta alla credibilità ed integrità della categoria.

- D. L'onestà, la chiarezza, la trasparenza e la buona fede devono contraddistinguere i rapporti tra gli associati e quelli con i soggetti terzi con i quali si entra in relazione per ragioni professionali.
- E. I risultati conseguiti e i meriti riconosciuti, devono essere condivisi con la squadra che ha contribuito al successo del singolo. Far propri i successi altrui o trarre profitto ingiusto dal lavoro di altri, deve considerarsi condotta deplorabile e censurabile.
- F. I successi dei colleghi vanno sostenuti con la necessaria stima e il rispetto per il lavoro altrui, giacché i traguardi professionali di Uno possono rappresentare importanti stimoli per la crescita di Tutti gli altri.
- G. La divergenza di opinioni non deve mai essere teatro di sterile scontro, denigrazione o svilimento della personalità di un collega, bensì occasione di confronto e di crescita umana e professionale.
- H. Il lavoro di ciascun associato deve sempre essere teso ad offrire un apporto migliorativo alla società nella quale si vive, con attenzione e cura diligente della sicurezza alimentare e dell'ambiente.
- I. E' obbligo di ciascun associato, accettare incarichi coerenti con la propria formazione, esperienza, capacità e qualifica professionale, al fine di evitare prestazioni carenti e prive del carattere di eccellenza a cui la Federazione Italiana Cuochi ambisce per il tramite di ogni suo componente.
- J. Nel momento in cui si assume un impegno professionale con la negoziazione di un contratto, ogni associato deve portare a compimento con la dovuta diligenza le prestazioni ivi dedotte per cui percepisce un compenso.
- K. Ciascun associato ha l'obbligo di astenersi da comportamenti volti a trarre un profitto ingiusto attraverso l'inganno o l'induzione all'errore altrui.
- L. La commistione negligente di errori o omissioni che pregiudichino il proprio e l'altrui lavoro, non sarà oggetto di sanzione se l'associato, evitando di occultarne gli effetti, tenterà di porvi rimedio.

M. Ciascun associato assume l'obbligo di agire in modo imparziale e obiettivo nell'esercizio della sua professione, assumendo una condotta libera da pregiudizi, personalismi e favoritismi o altri comportamenti che risultino lesivi dei principi di eguaglianza, meritocrazia, valore umano e professionale, che rappresentano i capisaldi della Federazione Italiana Cuochi.

N. E' fatto altresì obbligo ad ogni associato di tutelare la privacy delle persone coinvolte nella propria attività professionale.

O. Ugualmente sussiste in capo agli associati il dovere di incentivare con opportune gratificazioni le persone con le quali collabora, favorendo in ciascuno la ricerca e la cura del proprio talento, al fine di garantirne la fiducia e la reciproca collaborazione, nonché l'eccellenza delle prestazioni.

P. E' dovere degli organi sociali, del management e di tutti coloro che abbiano potere rappresentativo nella Federazione Italiana Cuochi, dare concretezza ai valori e ai principi contenuti nel presente Codice, facendosi carico delle responsabilità assunte nei confronti degli associati e dei non associati con cui collaborano professionalmente, rafforzandone la fiducia, la coesione e lo spirito di gruppo. L'osservanza delle norme di comportamento prescritte agli associati della FIC dovrà essere attuata prioritariamente da coloro che rivestano potere di rappresentanza, direttivo e/o incarichi esecutivi nell'organizzazione e pertanto ricoprono funzione d'esempio per l'osservanza delle suddette prescrizioni. Da ciò deriva che la violazione delle disposizioni di cui al presente Codice verranno sanzionate con eguale rigore sia nei confronti di semplici associati che nei confronti di che ricopra cariche di rappresentanza in seno all'associazione.

Q. Ogni condotta manifestamente contraria ai principi esposti, tesa a screditare l'attività dei colleghi, lederne l'onorabilità o la credibilità professionale o che, per le medesime ragioni, arrecherà danni diretti o indiretti (patrimoniali e non) alla Federazione Italiana Cuochi verrà rigorosamente sanzionata.

## ***DEONTOLOGIA***

Le regole deontologiche, contenute nei successivi articoli costituiscono l'insieme dei principi, delle regole e delle consuetudini che ogni cuoco professionista iscritto alla F.I.C. deve osservare e alle quali deve ispirarsi nell'esercizio della sua professione trattandosi di un'attività di riconosciuta rilevanza sociale che deve svolgersi secondo norme etiche riconosciute ed adottate dalla Federazione Italiana Cuochi.

Il cuoco professionista deve dare chiaro esempio d'integrità morale e di irreprendibile condotta civile, anche al di fuori dell'esercizio professionale, al fine di mantenere alto il decoro personale e della categoria.

Le norme deontologiche si applicano a tutti i Cuochi nella loro attività professionale, nei reciproci rapporti con i colleghi e in quelli con i terzi. Devono trovare inoltre applicazione in tutti quei casi nei quali il mancato rispetto, anche nella sfera privata, possa compromettere l'immagine della professione.

Il Cuoco Professionista è personalmente responsabile, secondo l'incarico ricoperto in ambito professionale e/o associativo, per condotte negligenti ascrivibili a suoi collaboratori, sostituti o associati, sui quali aveva obbligo di vigilanza e controllo, salvo nelle circostanze in cui tali condotte prevedano un'autonoma, personale ed esclusiva responsabilità di tali collaboratori e sottoposti.

La violazione delle norme disciplinari prevede l'applicazione di provvedimenti assunti a seconda della gravità delle infrazioni, degli abusi, delle inadempienze e di ogni atto ritenuto dalla F.I.C. lesivo dei principi etici su cui si fonda la Federazione.

Tali regole devono essere infatti diligentemente applicate come riferimenti nell'esercizio della professione da tutti i cuochi iscritti alla Federazione Italiana Cuochi operanti sia in territorio nazionale che estero.

La loro osservanza non esime il cuoco professionista dagli obblighi di conformare la propria condotta a quanto consuetudinariamente previsto da altre norme dell'etica e del vivere civile non codificate nel presente testo.

\*\*\*\*\*

### ***ART. 1***

Il titolo di cuoco professionista, è attribuito a coloro che abbiano conseguito un diploma professionale triennale o quinquennale rilasciato da un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della ristorazione o equipollente, o che abbiano ottenuto un attestato di specializzazione rilasciato da Enti di Formazione Professionale Regionali, o che abbiano maturato almeno 5 anni certificati svolgendo la mansione di cuoco in aziende alberghiere o ristorative in genere.

## **ART. 2**

La professione di Cuoco Professionista si caratterizza per il compimento delle seguenti attività:

1. La preparazione, cottura e trasformazione di cibi all'interno delle imprese di ristorazione;
2. Svolgimento di compiti relativi alle attività di cucina, ovvero il processo di produzione dei pasti;
3. La gestione delle materie prime;
4. La verifica della qualità dei menù e dei singoli piatti, sia in termini di preparazione degli stessi che di presentazione delle portate;
5. Il coordinamento, con conseguente assunzione delle relative responsabilità, di tutta la gestione del reparto cucina, sia in termini di personale addetto che, più in generale, di produttività di reparto, o anche soltanto di uno dei reparti della cucina in riferimento alle specifiche funzioni da questo svolte;
6. La valutazione, la conservazione e la tenuta igienico sanitaria dei cibi, dei locali, delle attrezzature, degli utensili e dell'operato dei diretti dipendenti.

## **ART. 3**

Le qualifiche professionali certificate e referenziate che danno diritto all'acquisizione del titolo di **Cuoco Professionista** sono:

**Executive chef**

**Chef di cucina**

**Chef Patron**

**Chef consulenti gastronomici**

**Sotto capo cuoco (sous chef)**

**Chef di partita (tutti i reparti)**

**Cuoco unico (mense aziendali, ospedaliere e di ristorazione collettiva in genere.)**

***ART. 4***

Il cuoco professionista iscritto alla FIC esercitante all'estero è tenuto a rispettare le regole deontologiche del presente codice, nonché le norme deontologiche del paese in cui viene svolta l'attività.

***ART. 5***

Il cuoco professionista fonda il proprio operato su conoscenze validate, aggiornando il suo sapere e le sue competenze attraverso la formazione permanente, la riflessione critica sull'esperienza e la ricerca.

Progetta, svolge e partecipa ad attività di formazione.

Sostiene, contribuisce e prende parte alla ricerca nel settore, favorendo la diffusione dei risultati.

L'aggiornamento professionale degli addetti al settore può essere svolto in strutture della Federazione Italiana Cuochi, in enti e scuole da questa riconosciute o accreditate presso lo stato Italiano o Estero di residenza o presso i ministeri di competenza, così come in istituti di formazione privati di acclarata fama e legalmente riconosciute su tutto il territorio nazionale.

***ART. 6***

Il cuoco professionista deve poter rispondere in modo adeguato ai rischi, anche mediante specifica copertura assicurativa, concernenti alla propria professione.

***ART. 7***

Il cuoco professionista che svolge incarichi per conto di enti o pubbliche amministrazioni o faccia parte di commissioni di valutazione e controllo o eserciti un mandato politico e/o amministrativo, deve astenersi da qualsiasi comportamento che sfrutti in modo diretto o indiretto il predetto incarico allo scopo di trarne vantaggi o profitti per la propria attività professionale di Cuoco.

***ART. 8***

Il cuoco professionista non deve in nessun modo procurarsi clientela millantando influenze personali presso persone o enti, mettendo in atto forme di concorrenza sleale a danno di altri professionisti.

***ART. 9***

Il cuoco professionista deve sempre assolvere ai propri doveri professionali con massimo scrupolo, impegno e responsabilità.

***ART. 10***

Il cuoco professionista è tenuto alla riservatezza in riferimento a notizie o informazioni sensibili di cui sia venuto a conoscenza durante l'esercizio della professione. In nessun caso deve trarre profitto da tali informazioni quando queste concorrano a determinare concorrenza sleale o nocimento a colleghi o a terzi.

***ART. 11***

Il cuoco professionista nell'esercizio della professione ha l'obbligo di indossare idonea divisa professionale composta da:

1. giacca cuoco modello doppiopetto, bianca con bottoni bianchi o neri. Sono ammesse piccole variazioni di colore sul colletto o sulle maniche che riportino i colori della bandiera nazionale, europea o colori delle associazioni di appartenenza.
2. pantalone nero (cerimoniale), sale e pepe o gessato.
3. grembiule bianco (o gessato o nero)
4. cappello cuoco bianco (toque)
- 5 foulard bianco

***ART. 12***

È disciplinarmente censurabile:

1. l'uso di espressioni sconvenienti ed offensive tra iscritti alla FIC, nonché nell'espletamento dell'attività professionale;
2. il mancato utilizzo, durante l'espletamento della propria funzione, della divisa professionale completa in ogni sua parte come descritto nell'art. 11.
3. la non osservanza delle basilari norme di igiene e di etica professionale.

***ART. 13***



Senza deroga alcuna è fatto divieto al Cuoco Professionista d'assumere qualunque condotta che consenta o favorisca l'esercizio abusivo dell'attività professionale, in modo particolare da parte di soggetti privi di abilitazione, titoli e necessari requisiti.

#### ***ART. 14***

Il cuoco professionista è tenuto ad osservare le deliberazioni emanate dagli organi FIC relativi all'esercizio della professione, così come norme, decreti e leggi emanate da enti pubblici e organi ministeriali preposti.

Ha il dovere di fornire, ove richiesto, opportuna documentazione attestante qualificazioni e competenze professionali e partecipare in modo collaborativo con la FIC al raggiungimento di comuni fini promozionali e di tutela professionale della categoria.

Il cuoco professionista è inoltre tenuto a prestare alla FIC la più ampia collaborazione al fine di esercitare nel modo più efficace l'azione di vigilanza e controllo dell'etica professionale della categoria.

Secondo quanto sopra riportato, è censurabile ogni comportamento che offenda, insulti o miri a denigrare il lavoro e l'operato di colleghi e dirigenti FIC sia all'interno che all'esterno dei rispettivi organi istituzionali, assemblee o sedi associative.

#### ***ART. 15***

Il cuoco professionista è tenuto a:

- 1.** Comunicare tempestivamente alla F.I.C. le variazioni dei propri recapiti.
- 2.** Informare la FIC dei problemi di generale rilevanza per l'attività professionale.
- 3.** Comportarsi secondo i principi di correttezza, di collaborazione e solidarietà propri dell'appartenenza alla categoria.
- 4.** Intrattenere con i colleghi ed altri professionisti rapporti improntati alla cordialità, lealtà e al reciproco rispetto, dimostrando nei loro confronti comprensione e tolleranza al fine di evitare motivi di contrasto.

#### ***ART. 16***

Il cuoco professionista che per motivi di natura professionale o personale è in disaccordo con un collega o altro professionista è tenuto a ricercare forme e

soluzioni di conciliazioni, anche attraverso il ricorso al collegio arbitrale della FIC che per l'occasione svolgerà funzioni conciliative.

A titolo esemplificativo, costituiscono casi di violazione dei principi di comportamento sopra menzionati:

1. Non informare il collega, con la dovuta riservatezza, di possibili errori od omissioni nei quali il soggetto ritenga di essere incorso;
2. Esprimere di fronte al cliente o a soggetti terzi, valutazioni e critiche sull'operato o sul comportamento di altri colleghi.
3. Sostituire altri colleghi presso un committente, senza informarli preventivamente e sincerarsi che il lavoro da questi svolto sia stato retribuito.
4. Screditare il lavoro degli altri colleghi o assumere condotte diffamatorie o ingiuriose nei loro confronti.
5. Sottrarre con artifizii la clientela ai propri colleghi.
6. Essere imputati in procedimenti penali per reati commessi nell'esercizio della professione.
7. Aver subito condanne in ambito civile per la violazione di norme connesse all'esercizio della professione.

#### ***ART. 17***

Il cuoco professionista dovrà assicurare ai propri collaboratori condizioni di lavoro adeguate e conformi ai compiti che questi devono assolvere.

Il cuoco professionista deve rendersi disponibile con i propri collaboratori, offrendo il proprio insegnamento e assicurando loro l'acquisizione delle necessarie competenze tecnico-professionali, nonché i principi basilari di un'etica e deontologia professionale.

#### ***ART. 18***

Il cuoco professionista cui siano affidati incarichi istituzionali di rappresentanza della categoria o che faccia parte di consigli direttivi a livello provinciale, regionale o nazionale non può svolgere funzioni similari in altre associazioni analoghe che perseguono i medesimi scopi.

### ***ART. 19***

Devono essere favoriti dalla FIC rapporti con altre associazioni di categoria, affini o contigue a quella dei cuochi, per l'indispensabile circolazione di dati e informazioni, nonché per l'attuazione di azioni comuni a tutela della professione.

Al solo fine di garantire un'azione coerente e univoca, in via preliminare tali rapporti sono assegnati per i suoi compiti di rappresentanza alla presidenza nazionale della FIC, coadiuvata da suoi eventuali delegati che opereranno in tali rapporti in nome e per conto della Federazione.

La Federazione Italiana Cuochi non elargisce contributi, diretti o indiretti a partiti, movimenti, comitati e organizzazioni politiche e/o sindacali, così come a loro esponenti e candidati.

Rapporti con Partiti, Movimenti, Comitati e Organizzazioni politiche o sindacali, così come con Istituzioni o amministrazioni pubbliche, vengono intrattenuti esclusivamente da soggetti che svolgono funzioni dirigenziali nella FIC e sempre nei limiti fissati dalla delega loro conferita.

Pertanto incorre in espressa violazione chi, senza espressa delega, spenda il nome delle Federazioni per tali scopi e rapporti.

### ***ART. 20***

L'appartenenza del cuoco professionista ad altre associazioni o gruppi è ammessa purché non sussistano ragioni di contrasto con le disposizioni dello Statuto, del Regolamento, del Codice Etico Deontologico della F.I.C.

### ***ART. 21***

Il cuoco professionista iscritto alla FIC contrae con i committenti un rapporto strettamente personale e fiduciario che deve essere improntato alla massima chiarezza e trasparenza. Assunto l'incarico, posto che sia compatibile con le regolari disposizioni della morale, del diritto e della professionalità, è tenuto ad eseguirlo personalmente con diligenza e, se previsto dalla committenza, con l'aiuto di collaboratori.

### ***ART. 22***

Il cuoco professionista ha il dovere di svolgere la propria prestazione professionale nel rispetto delle norme dettate dalla corretta prassi tecnico-operativa e igienico sanitaria, mantenendo la propria indipendenza professionale

rispetto all'esercizio e attività commerciale in cui opera. Deve infatti avere coscienza dell'importanza e responsabilità del proprio lavoro conservando piena autonomia di decisione su scelte tecniche e modalità di svolgimento dello stesso in conformità con specifiche responsabilità da questo derivanti.

***ART. 23***

Il Cuoco Professionista deve accettare un incarico professionale solo quando riconosce di possedere la necessaria competenza per portare a compimento l'opera a lui affidata. In caso contrario il cuoco professionista deve comunicare al committente le circostanze impeditive che rendono opportuna la collaborazione con altri Professionisti.

***ART. 24***

Il Cuoco Professionista che durante lo svolgimento del rapporto professionale si avvede dell'insorgenza di insanabili conflitti con la Committenza, deve recedere dall'incarico nelle modalità stabilite dalle parti al momento dell'assunzione dello stesso e senza creare pregiudizio alla Committenza o agli altri Professionisti eventualmente coinvolti

***ART. 25***

Il Cuoco Professionista che si attribuisce meriti professionali per risultati raggiunti attraverso il lavoro compiuto da altri colleghi incorre in un comportamento gravemente lesivo delle norme etico-professionali.

***ART. 26***

Il Cuoco Professionista dovrà tutelare sempre e nel migliore dei modi l'interesse del committente con rispetto e decoro professionale.

Nel momento in cui viene conferito un incarico al Cuoco Professionista, questo deve provvedere a redigere apposito preventivo comprensivo delle spese e del compenso da sottoporre alla sottoscrizione del cliente.

***ART. 27***

Il Cuoco Professionista deve espletare l'incarico diligentemente e secondo coscienza, declinando da questo ove si accorgesse di non avere specifiche competenze per eseguirlo.

**ART. 28**

Il cuoco professionista non deve proseguire l'incarico qualora sopravvengano circostanze o impedimenti che possano influenzare la sua libertà di giudizio condizionando il suo operato. Inoltre, non deve proseguire l'incarico se la condotta o le richieste del cliente o altri gravi motivi ne impediscano lo svolgimento con correttezza e dignità, oppure allorché la prosecuzione possa arrecare danno al proprio decoro o all'immagine della FIC e della professione.

**ART. 29**

Il cuoco professionista, chiamato a sostituire un collega nello svolgimento di un incarico professionale, deve osservare modi e formalità corrette comportandosi con lealtà. Salvo impedimenti particolari, casi d'urgenza, di forza maggiore o altre gravi ragioni, il cuoco professionista deve rispettare le disposizioni contenute nei successivi articoli di questo capo ed in particolare, prima di accettare l'incarico, esso deve:

1. Accertarsi che il cliente abbia informato il collega della richiesta di sostituzione;
2. Accertarsi che la sostituzione non sia richiesta dal cliente per sottrarsi al rispetto della legge, alla corretta esecuzione dell'incarico caldeggiata dal precedente collega o alla corresponsione dei compensi pattuiti.

**ART. 30**

Il Cuoco Professionista che venga sostituito da un altro collega deve prestare al subentrante piena collaborazione e adoperarsi affinché l'avvicendamento avvenga senza pregiudizio per il cliente.

**ART. 31**

Il Cuoco Professionista subentrante deve rifiutare l'incarico se il cliente vieta al collega che lo ha preceduto di fornirgli tutte le informazioni necessarie per la corretta esecuzione dell'incarico. Il subentrante deve agire con particolare diligenza, avendo riguardo agli interessi dei clienti e dei collaboratori.

**ART. 32**

I rapporti con i mass media devono essere trasparenti e coerenti con la politica della Federazione al fine di garantire la massima tutela dell'immagine e del marchio della F.I.C. La comunicazione con l'esterno in nome e per conto della Federazione attraverso la stampa ed i mass media può essere svolta unicamente dai soggetti che ricoprono funzioni direttive e che siano stati formalmente delegati a tale scopo sempre in coerenza con le regole della Federazione Italiana Cuochi.

### **ART. 33**

I Collaboratori FIC si impegnano a trattare ogni informazione acquisita nello svolgimento dell'attività Associativa come riservata e, dunque, a non diffonderla, se non nei limiti strettamente connessi all'esecuzione dell'attività.

La FIC richiede, altresì, che le informazioni ottenute per ragioni professionali non siano utilizzate per interessi propri al fine di trarne indebito vantaggio secondo modalità contrarie alla legge o in modo da provocare danno ai diritti, al patrimonio ed agli obiettivi della FIC.

### **ART. 34**

1. Spetta al Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, previo parere del Collegio Arbitrale, la potestà di applicare, nel rispetto delle procedure previste dalle norme e dai regolamentari, le sanzioni adeguate e proporzionate alla violazione deontologica commessa.

2. Oggetto di valutazione al fine di irrogare la sanzione, è il comportamento complessivo dell'autore della violazione.

3. La sanzione deve essere proporzionata alla gravità del fatto, al grado della colpa, all'eventuale sussistenza del dolo ed alla sua intensità, al contesto in cui è avvenuta la violazione.

4. Nella determinazione della sanzione si deve altresì tenere conto della gravità del pregiudizio provocato a chi denuncia il comportamento colpevole, la compromissione dell'immagine della professione e dell'immagine e onorabilità della Federazione Italiana Cuochi nonché da ultimo la sussistenza di precedenti disciplinari.

### **ART. 35**

1. Le sanzioni disciplinari sono:

**a) Richiamo:** consiste nell'informare il Cuoco Professionista che ha violato le regole prescritte dal presente Codice, che la sua condotta non è stata conforme alle norme deontologiche e di legge, con invito ad astenersi dal compiere altre infrazioni.

**b) Ammonizione con pagamento di un ammenda pari ad euro 200,00:** consiste nel biasimo formale e si applica quando la gravità dell'infrazione, il grado di responsabilità, i precedenti dell'incolpato e il suo comportamento successivo al fatto inducono a ritenere che egli non incorrerà in un'altra infrazione.

**c) Sospensione:** consiste nell'esclusione temporanea dalla Federazione Italiana Cuochi, da due mesi a un anno, con veto di utilizzare ogni segno distintivo che possa ricollegarlo alla FIC e si applica per infrazioni consistenti in comportamenti e in responsabilità gravi.

**d) Espulsione:** consiste nell'esclusione definitiva dalla Federazione Italiana Cuochi ed è inflitta per violazioni molto gravi che rendono incompatibile la permanenza dell'incolpato nella compagine associativa.

2. Nei casi di infrazioni lievi e scusabili, all'incolpato è fatto richiamo verbale, non avente carattere di sanzione disciplinare.

### **ART. 36**

La Federazione Italiana Cuochi si è dotata di uno specifico sistema di attuazione e controllo del rispetto del presente Codice attraverso la vigilanza da parte del Collegio Arbitrale.

Ciò al fine di verificare la conformità delle azioni e dei comportamenti alle norme di condotta; di procedere alla revisione delle procedure Federative alla luce del Codice Etico e al costante aggiornamento di quest'ultimo; di chiarire mediante pareri consultivi il significato e l'applicazione del Codice Etico Deontologico stabilendo le modalità operative di applicazione; di esaminare le segnalazioni ricevute, promuovendo le verifiche più opportune, comunicando i risultati delle verifiche al Consiglio Nazionale FIC, attraverso congruo parere sull'opportunità eventuale di irrogare la sanzione.

Il potere di disporre la sanzione è attribuito in via esclusiva al Consiglio Nazionale FIC.

### **ART. 37**

Le disposizioni specifiche di questo codice costituiscono esemplificazioni dei comportamenti più ricorrenti e non limitano l'ambito di applicazione dei principi generali espressi.

***ART.38***

Le norme contenute nel presente codice, conformemente alle norme dello Statuto trovano applicazione obbligatoria nei confronti di tutti coloro che decidono di associarsi alla Federazione Italiana Cuochi.