

Cucinare significa prendersi cura degli altri

Dopo la scuola ho iniziato subito a lavorare come cuoca nel settore sanitario, ma appena è arrivata l'occasione ho iniziato a occuparmi di catering per un'azienda del settore congressi ed eventi. Era questo l'ambito che mi attirava di più e qui sono rimasta fino alla maternità, quando ho iniziato la mia esperienza in Sodexo, supervisionando fin da subito i 200 pasti al giorno di un ristorante aziendale.

Una sfida continua

Sono entrata in Sodexo come cuoca e, dopo qualche tempo, mi è stata data la possibilità di diventare capocuoca. È un ruolo impegnativo ma anche tanto stimolante. Insieme alla mia fantastica squadra, mi occupo della preparazione di 600 pasti al giorno: i ritmi sono serrati e la concentrazione non può mai mancare, ma alla fine le soddisfazioni arrivano. Gestire una cucina è sempre una sfida, ancor più in questo anno di Covid. Oggi per fortuna siamo tornati a servire 450 pasti al giorno e il peggio sembra passato.

Qualità e dedizione ogni giorno

Senza la volontà di darsi da fare tutti i giorni, sarebbe impossibile lavorare in un ristorante aziendale e gestirne le numeriche. Da noi si cucina sempre per le stesse persone e non possiamo permetterci di deluderle. Mi piace sperimentare e movimentare le proposte in menu e a fine giornata mi chiedo sempre: "Lo mangerei?" e la risposta deve essere affermativa, ovviamente! Sono una mamma e prendermi cura degli altri, anche attraverso il cibo, è quello che amo di più nella vita.

Uomini e donne, insieme anche in cucina

Per crescere in questo ambiente è importante credere in quello che facciamo e non lasciarci intimorire o fermare dalle difficoltà.

Mantenere un atteggiamento sempre positivo mi ha aiutata ad avere successo anche in un mondo tipicamente maschile. In cucina le donne sono poche e spesso si occupano solo della pasticceria perché, a detta di molti, hanno mani più piccole e quindi più precise e minuziose.

Non è proprio vero. Uomini e donne possono raggiungere le stesse competenze e lo stesso livello di professionalità in cucina, per cui è importante che anche a noi vengano offerte le stesse opportunità di diventare chef e fare carriera.

Scopri in questo video cosa amo in particolare del mio lavoro, il segreto per una carriera di successo e il mio piatto forte!