



Figura professionale: Chef Nutraceutico

**INDICE****SCHEDA REQUISITI (SK36)**

Capitolo 1	Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale	Pag. 3 - 4
Capitolo 2	Requisiti minimi di certificazione	Pag. 5
Sez. 2.1	Titolo di studio	
Sez. 2.2	Esperienza di lavoro specifica	
Sez. 2.3	Esame	
Sez. 2.4	Valutazione	
Sez. 2.5	Iscrizione al registro	
Sez. 2.6	Passaggio di registro	
Sez. 2.7	Durata	
Capitolo 3	Requisiti per il mantenimento annuale della certificazione	Pag. 5-6
Sez. 3.1	Deontologia professionale	
Sez. 3.2	Corretto utilizzo Certificazione	
Sez. 3.3	Reclami	
Sez. 3.4	Quota annuale di mantenimento	
Sez. 3.5	Continuità professionale	
Sez. 3.6	Aggiornamento professionale	
Capitolo 4	Requisiti per il rinnovo triennale	Pag. 6
Sez. 4.1	Deontologia professionale	
Sez. 4.2	Corretto utilizzo Certificazione	
Sez. 4.3	Reclami	
Sez. 4.4	Quota annuale di mantenimento	
Sez. 4.5	Continuità professionale	
Sez. 4.6	Aggiornamento professionale	

PROCEDURA GESTIONALE (PD36)

Capitolo 1	Scopo e campo di applicazione	Pag. 7
Capitolo 2	Riferimenti	Pag. 7
Capitolo 3	Processo di valutazione	Pag. 7
Capitolo 4	Esame	Pag. 7
Sez. 4.1	Esame in presenza di commissione (requisiti)	
Capitolo 5	Finalità dell'esame	Pag. 7
Capitolo 6	Modalità di svolgimento, argomenti e criteri di valutazione	Pag. 8
Sez. 6.2	Esame in presenza di commissione	Pag. 8-9
Sez. 6.2.1	Modalità di svolgimento	
Sez. 6.2.2	Argomenti	
Sez. 6.2.3	Criteri di valutazione	
Sez. 6.2.4	Esito negativo esame	
Sez. 6.2.5	Esito positivo esame e rilascio della certificazione	

**SCHEDA REQUISITI**

Definizione della figura professionale di Chef Nutraceutico: professionista che nella preparazione dei piatti pone grande attenzione ai principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute.

Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale:

CONOSCENZE:	ABILITA' e COMPETENZE:
<ul style="list-style-type: none">• caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo• elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori• fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa• normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro• nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori• terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria• caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa• disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi• norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti• principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative• sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti• aree operative del reparto ristorativo• operatività dei flussi lavorativi e dei percorsi: sequenze operative per l'organizzazione dei processi di produzione di pasti speciali in laboratori dedicati e in laboratori comuni• applicazione delle tecniche di conservazione e stoccaggio idonee delle materie prime destinate alla produzione di pasti speciali.• moderne tecniche di produzione del cibo: il legame convenzionale e il legame differito in funzione della produzione di pasti speciali (Cook and hold, cook and chill e cook and freeze)	<ul style="list-style-type: none">• controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire• identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati• pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente• verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate• applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino• controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo• eseguire le preparazioni di base: fondi e salse di verdure, di carne, di pesce e relative varianti in funzione delle diverse tipologie di menù speciali e/o nutraceutici• controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione• preservare la qualità dei prodotti e dei cibi• prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche• rendere operativa la produzione di pietanze speciali e nutraceutiche all'interno di un'organizzazione preconstituita, coordinandosi e integrandosi con le attività di routine.• sfruttare i vantaggi delle moderne tecniche di produzione del cibo (cook and hold, cook and chill e cook and freeze) nella produzione di pasti speciali• verificare l'efficienza dell'utensileria destinata esclusivamente alle produzioni speciali (contraddistinta da elementi decorativi e/o cromatici)• effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo protocolli specifici per la produzione di pasti speciali (intolleranze, allergie, regole alimentari religiose)• eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione



- caratteristiche e la funzionalità degli strumenti, macchine e attrezzature del laboratorio di cucina necessarie e più adatte alle varie fasi di lavorazione dei prodotti destinati alle varie tipologie di menù speciali
- organizzazione del processo e dei tempi di produzione delle varie tipologie di pasti speciali in laboratori comuni (destinati alla produzione di pasti non solo speciali) per prevenire ed evitare contaminazioni
- normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp, normativa per le produzioni alimentari per celiaci e senza glutine, Regole alimentari religiose e altre esigenze dietetiche specifiche.
- tecniche di dressage del piatto e del prodotto finito
- caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
- principi nutritivi degli alimenti, i gruppi alimentari e i corretti abbinamenti merceologici
- nozioni generali di dietologia e cenni di dietoterapia
- dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- conoscenza delle principali patologie che richiedono pasti particolari
- allergie e intolleranze più comuni, celiachia, diabete, ipertensione e principali malattie e patologie; nozioni di base e regimi alimentari
- novel foods: gli alimenti fortificati, funzionali, biologici, light, probiotici utilizzati comunemente nelle diete con esigenze speciali
- criteri e tecniche di composizione delle diverse tipologie di menù speciali e di rivisitazione di menù tradizionali in funzione di alimenti nutraceutici
- elementi di calcolo del food cost
- terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
- cultura enogastronomica del territorio Regionale
- scenari e tendenze della ristorazione sul territorio nazionale e regionale: basi della cucina vegetariana e vegana, cucina free form, cucina dietetica
- merceologia di base
- nozioni di dietetica
- nozioni di nutraceutica
- regole alimentari religiose (basi della cucina delle religioni maggiormente presenti sul territorio nazionale: musulmana, ebraica, islamica, buddista, induista) anche in funzione dei flussi turistici

- degli ambienti, delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria, secondo i parametri definiti dall'azienda in conformità di protocolli specifici della produzione di pasti speciali sia in laboratori dedicati esclusivamente alle produzioni speciali che in laboratori comuni ad altre produzioni alimentari
- preparare piccoli lievitati e prodotti da forno dedicati ai menu speciali e/o nutraceutici
- realizzare dolci da ristorazione classica e della tradizione regionale e con cibi funzionali: dolci al piatto, al cucchiaino, monoporzione
- selezionare le materie prime per la predisposizione di piatti, anche della tradizione, completi e adatti alle principali diete speciali, secondo criteri di territorialità e stagionalità
- saper utilizzare e/o cucinare i più comuni "novel foods" / "super food" che sono reperibili in commercio
- comporre varie tipologie di menù speciali e nutraceutici adatti a contesti ristorativi diversificati (mense aziendali e scolastiche, residenze per anziani, strutture alberghiere e ristorative di dimensioni piccole e medie, sale ricevimenti, gastronomie)
- presentare il menù nutraceutico e la descrizione dei piatti in lingua comunitaria
- preparare la mise en place per la preparazione di piatti per le diverse diete alimentari e secondo protocolli di riferimento
- sfruttare i vantaggi dei nuovi metodi di cottura ai fini della sicurezza alimentare: sottovuoto, bassa temperatura, impregnazione, microonde e le cotture combinate utilizzate nella produzione dei pasti speciali
- mondare e lavorare verdure e ortaggi
- mondare e lavorare i prodotti ittici

**Requisiti minimi di certificazione:**

Cat.	Skills	Requisiti minimi	Note/osservazioni
A	Titolo di studio	<ul style="list-style-type: none">almeno diploma di scuola secondaria superiore	Sono accettati tutti i titoli, corsi e diplomi riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.
A/1	Formazione specifica	<ul style="list-style-type: none">percorso formativo specifico di almeno 48h	La formazione specifica deve essere inerente alla nutraceutica e agli impatti dei cibi funzionali nel corpo umano
B	Esperienza di lavoro specifica	<ul style="list-style-type: none">se in possesso di diploma alberghiero: almeno 2 anni di esperienza specifica nel settorese in possesso di altro diploma: almeno 5 anni di esperienza lavorativa	
C	Esame	Superamento di Esame di Certificazione	
	Esame in presenza di commissione: C.1 Prova Scritta C.2 Prova Orale C.3 Prova pratica	C.1 Test conoscitivo basato sullo schema ottimale di competenze dello Chef Nutraceutico C.2 Intervista C.3 Realizzazione di un piatto a scelta	Per le modalità di attuazione e superamento dell'esame vedere allegata PD38 (pag 7. e segg.)
D	Valutazione		
	D.1 Valutazione delle competenze	La valutazione avviene secondo la procedura (PD36), vigente, a seguito del superamento dell'esame in presenza di commissione o, a scelta del candidato, on-line	I commissari devono essere nominati da FAC CERTIFICA.
	D.2 Criteri di valutazione	I criteri di valutazione saranno espressi da indicatori numerici (crediti) secondo quanto dettagliato nella procedura (PD36) vigente	I criteri di valutazione sono distribuiti nelle 3 aree specifiche di: <ul style="list-style-type: none">ConoscenzeAbilitàCaratteristiche personali
	D.3 Esito della valutazione	La valutazione complessiva tiene conto di tutti i requisiti richiesti e delle prove di esame e viene sottoposta agli organi FAC CERTIFICA competenti per il rilascio della certificazione.	
E	Iscrizione al registro	Il candidato che supera l'esame e dimostra di possedere tutti i requisiti della presente scheda viene iscritto nel registro FAC CERTIFICA per Chef Nutraceutico e riceve il certificato e il timbro attestanti il possesso della certificazione.	Il registro degli Chef Nutraceutici certificati è visibile sul sito FAC CERTIFICA: www.faccertifica.it
G	Durata	La durata della certificazione è annuale e si rinnova, in assenza di revoca e/o rinuncia, al termine dei tre anni di validità	

Requisiti per il mantenimento triennale della certificazione

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	Deontologia professionale	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
B	Corretto utilizzo Certificazione	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00



Figura Professionale dello Chef Nutraceutico

Schema di certificazione e procedura gestionale

SK38 – rev.00

C	Reclami	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO09' rev.00
D	Quota annuale di mantenimento	Assolta	Confrontare il sito www.faccertifica.it sezione "Tariffario"
E	Aggiornamento professionale	Almeno 12 ore di aggiornamento teorico e 6 ore di aggiornamento pratico.	<ul style="list-style-type: none">- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD¹- A titolo esemplificato, ma non esaustivo, per aggiornamento si intende la partecipazione a corsi, convegni e seminari su tematiche attinenti, in qualità di discente e/o docente- Gli aggiornamenti possono essere effettuati in aula e/o on-line- Compilazione del modulo "MO09"

Requisiti per il rinnovo triennale

Cat.	Requisiti	Evidenze	Note/osservazioni
A	Deontologia professionale	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
B	Corretto utilizzo Certificazione	Nessuna segnalazione negativa in merito al rispetto del Regolamento di Certificazione del Personale FAC CERTIFICA	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
C	Reclami	Assenza	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
D	Quota annuale di mantenimento	Assolta	Confrontare il sito www.faccertifica.it sezione "Tariffario"
E	Continuità professionale	Documentata ed appropriata esperienza lavorativa continuativa specifica con cui si è svolta l'attività professionale di Chef Nutraceutico nell'arco dei tre anni di durata del Certificato	Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00
F	Aggiornamento professionale	Almeno 30 ore di aggiornamento teorico e 15 di aggiornamento pratico	<ul style="list-style-type: none">- Evidenza della partecipazione: attestati, doc.ti di iscrizione, fatture. Ad ogni ora di partecipazione verrà attribuito 1 HPCD¹- A titolo esemplificato, ma non esaustivo, per aggiornamento si intende la partecipazione a corsi, convegni e seminari su tematiche attinenti, in qualità di discente e/o docente- Gli aggiornamenti possono essere effettuati in aula e/o on-line- Compilazione del Mod. 'MO10' rev.00

¹ HHCPD: Hours of Continuing Professional Development
rev.03 gen.2014
Proprietà intellettuale FAC CERTIFICA Srl

**PROCEDURA GESTIONALE**

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE: La presente procedura descrive le modalità operative adottate da FAC CERTIFICA per l'attività di valutazione e certificazione dello Chef Nutraceutico.

RIFERIMENTI: Riferimenti normativi utilizzati da FAC CERTIFICA per la certificazione dello Chef Nutraceutico.

Manuale del Sistema di Gestione per la Qualità FAC CERTIFICA		MN01
Schema di Certificazione FAC CERTIFICA:	Regolamento Generale	RL01
	Modulo richiesta ammissione esame	MO03 (esame in presenza di commissione) MO04 (esame on-line)
	Scheda Requisiti	SK38
	Procedura gestionale	PD 38
Norma UNI EN ISO 19011:2003		
Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2012		

PROCESSO DI VALUTAZIONE: La valutazione di idoneità del Candidato, ai fini del rilascio della certificazione FAC CERTIFICA, avviene attraverso la sequenza, temporale e vincolante, di ciascuna delle seguenti fasi:

FASI:		NOTE/OSSERVAZIONI
1. valutazione preliminare della documentazione prodotta dal Candidato	il Direttore FAC CERTIFICA, con l'ausilio del personale dipendente, effettua una valutazione preliminare della documentazione prodotta, al fine di verificare il possesso o meno dei requisiti minimi di cui alla Scheda SK36 che devono essere supportati dalla documentazione e confermate da un numero minimo di evidenze	Il commissario effettua un'ulteriore analisi documentale per valutarne l'adeguatezza e verificare eventuali situazioni che possano bloccare l'ammissione all'esame
2. esame FAC CERTIFICA per la valutazione dei candidati	Esame condotto a fronte di parametri e sulla base di strumenti prefissati, specificati nel paragrafo successivo;	La valutazione delle prove d'esame è a cura del/i commissario/i, nominato da FAC CERTIFICA e scelto fra i professionisti certificati
3. valutazione tecnica dei risultati, di cui ai punti sopra indicati, eseguita dal Comitato di Delibera FAC CERTIFICA	La valutazione è eseguita dal Comitato di Certificazione FAC CERTIFICA	
4. delibera	La delibera è a cura del Comitato di Delibera FAC CERTIFICA	Qualora l'esito di una qualsiasi delle suddette fasi sia negativo, FAC CERTIFICA interrompe il processo di valutazione e informa il Candidato che decide quindi se proseguire o meno nell'iter di certificazione. Per procedere nell'iter sarà necessario prima risolvere le carenze riscontrate nella singola fase, nei tempi indicati da FAC CERTIFICA.

ESAME: sono previste due tipologie d'esame: in presenza di commissione ed on-line.

Sono ammessi a sostenere l'esame FAC CERTIFICA per Chef Nutraceutico tutti coloro che, avendo presentato formale richiesta, attraverso il modulo (MO03), documentano il possesso dei seguenti requisiti minimi, allegandoli al modulo e di cui alla Scheda SK 36



ESAME IN PRESENZA DI COMMISSIONE	Requisiti minimi da allegare al modulo di iscrizione	Note/osservazioni
1	Diploma di scuola secondaria superiore	Cfr. pag 3, "Requisiti minimi di certificazione" sez. Titolo di studio Inviare copia del titolo di studio o autocertificazione
2	Evidenze oggettive in merito all'esperienza lavorativa specifica nel campo	Cfr. pag 3, "Requisiti minimi di certificazione" sez. Esperienza di lavoro specifica. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, possono essere inviate, quali evidenze: dichiarazioni del datore di lavoro o di clienti, contratti di lavoro, certificato attribuzione P.IVA, esempi di fatture emesse prive dei dati sensibili, visure camerali ecc.)
3	Formazione specifica	Allegare copia dell'attestato del corso
4	Copia documento di identità	Sono accettati: carta di identità, passaporto, patente di guida.
5	Curriculum vitae	Deve essere in formato europeo, firmato, datato e con l'autorizzazione al trattamento dei dati personali (Reg. 679/2016)
6	Regolamento FAC CERTIFICA (RL01)	Il regolamento è scaricabile sul sito www.faccertifica.it/it/certificazione/modulisticaperesami/ Deve essere spedita unicamente l'ultima pagina, datata e firmata per accettazione
7	Regolare pagamento della quota prevista per l'ammissione all'esame	Cfr. TARIFFARIO FAC CERTIFICA su http://www.faccertifica.it/it/certificazione/tariffario/ Sez. esami in presenza di commissione La quota di iscrizione è relativa ad ogni sessione d'esame

FINALITÀ DELL' ESAME:

1) approfondire nell'ambito dell'esperienza professionale le informazioni presentate dal Candidato	Valutazione del grado di adeguatezza della documentazione e dei titoli presentati e la loro congruenza con la certificazione richiesta;	Tale valutazione viene effettuata a cura del commissario/i d'esame
2) accertare il possesso da parte del Candidato delle conoscenze tecniche e metodologiche necessarie a svolgere con competenza la professione ai fini del rilascio della relativa Certificazione	Rientrano tra tali conoscenze e abilità gli argomenti indicati nella sez. "Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale" a pag 3	L'esame è condotto dai Commissari d'esame FAC CERTIFICA, nominati dal Direttore e scelti nell'elenco FAC CERTIFICA dei commissari. I Commissari sono responsabili della valutazione delle prove d'esame del Candidato e per questo ne rispondono a FAC CERTIFICA; per tutte le attività di valutazione i Commissari garantiscono indipendenza di giudizio, assenza di conflitto di interessi e riservatezza dei dati.

**MODALITÀ SVOLGIMENTO ESAME, ARGOMENTI, E CRITERI DI VALUTAZIONE**

ESAME IN PRESENZA DI COMMISSIONE		Note/Osservazioni
Modalità di svolgimento	L'esame FAC CERTIFICA per Chef Nutraceutico si svolge nelle località e date stabilite, di volta in volta, dal Direttore il quale, con l'ausilio del personale dipendente, provvede a comunicarle a ciascun Candidato.	Alla sessione d'esame FAC CERTIFICA sono presenti i candidati, la Commissione d'esame e il personale FAC CERTIFICA. Prima dell'inizio delle prove d'esame, i candidati sono tenuti a: - esibire un documento di identità valido, - firmare il foglio presenze
Argomenti	L'esame in presenza di commissione è composto da 2 parti: <u>1) test scritto</u> composto da domande a risposta chiusa (ossia 1 sola risposta di quelle presentate è vera). A positivo superamento di questa prova, <u>2) esame orale,</u> <u>3) prova pratica</u>	Per gli argomenti d'esame confrontare pag. ----- " <i>Conoscenze, abilità e competenze associate all'attività professionale</i> " Il test scritto prevede 30 domande, con 3 risposte ciascuna ed è previsto un tempo massimo di 30 minuti. Durante l'intero svolgimento della prova d'esame, il Candidato non può consultare alcun tipo di materiale didattico L'esame orale è volto ad approfondire eventuali incertezze riscontrate nella prova scritta e/o approfondire il livello delle conoscenze degli elementi culturali di base di cui alla prova scritta, approfondire nell'ambito della esperienza professionale le informazioni presentate dal Candidato, valutare l'adeguatezza, l'estensione ed il grado di aggiornamento delle esperienze specifiche operative, verificare il modo di gestire i rapporti interpersonali del Candidato ed è condotto dal/i commissario/i nominato/i da FAC CERTIFICA La prova pratica è volta a verificare operativamente la messa in campo di tutti i concetti acquisiti durante la formazione e l'esperienza pregressa
Criteri di valutazione	La valutazione massima ottenibile è di 100 punti, ed è data dalla sommatoria delle votazioni conseguite dal candidato nelle 2 prove d'esame. La valutazione complessiva è positiva se la somma delle votazioni ottenute nelle 3 prove (1 scritto, 1 orale 1 pratica) raggiunge almeno 70 punti, tenendo comunque presente che deve essere superata la soglia minima fissata per ogni prova: per la prova scritta 36 punti, per la seconda prova orale 24 punti.	<u>Prima prova (test):</u> viene attribuita una votazione massima di 60 punti: 2 punti per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta sbagliata o non assegnata <u>Seconda prova (orale):</u> viene attribuita una votazione massima di 30 punti Terza prova(pratica): viene attribuita una votazione massima di 10 punti
Esito negativo esame	Nel caso di <u>non superamento</u> dell'esame il Candidato dovrà ripetere l'intero esame trascorsi almeno 6 mesi dalla data dello stesso.	Sono ammesse ulteriori ripetizioni dell'esame, anche prima dei 6 mesi, previo parere favorevole del Comitato di Delibera.Ogni ripetizione comporta il pagamento della quota prevista dal tariffario vigente.



Esito positivo esame e Rilascio della certificazione	<p>Il Candidato che dimostra il possesso di tutti i requisiti richiesti ed ha superato positivamente l'esame, viene proposto dal Direttore al Comitato di Delibera FAC CERTIFICA.</p> <p>Il Comitato di Delibera valuta, sulla base di tutta la documentazione relativa al Candidato, il possesso dei requisiti e può riservarsi di accertare, ulteriormente, il possesso delle caratteristiche personali attraverso opportune tecniche (p.es. intervista, richiesta di documentazione aggiuntiva) ed eventuali informazioni da richiedere alle strutture presso cui, o per conto delle quali, il Candidato ha eseguito prestazioni. In tal caso, il Comitato stabilisce anche quali tempi e modalità siano necessari.</p> <p>Il Comitato di Delibera si riserva inoltre di valutare ulteriormente la congruenza tra la documentazione presentata dal Candidato, la valutazione effettuata dai commissari d'esame e la proposta di certificazione dello Chef Nutraceutico. Ad esito positivo della valutazione, il Comitato delibera per il rilascio della certificazione.</p> <p>La notifica dell'ottenimento della certificazione, unitamente alle modalità per la consegna di certificato, vengono comunicate al Candidato dal personale FAC CERTIFICA</p>	
---	---	--