

# Collaborazione con l'esercito per l'istruzione dei capi cucina

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Action : Zivilschutz, Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz = Protection civile, protection de la population, protection des biens culturels = Protezione civile, protezione della popolazione, protezione dei beni culturali**

Band (Jahr): **53 (2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-370353>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



ISTRUZIONE DELLA PROTEZIONE CIVILE

# Collaborazione con l'esercito per l'istruzione dei capi cucina

**UFPP. Su richiesta dei Cantoni, a partire dal 2007 l'Ufficio federale della protezione della popolazione (UFPP) offrirà una formazione professionale per i capi cucina della protezione civile. Il corso verrà impartito in collaborazione con il Comando dei corsi di formazione per capi cucina di Thun.**

Allestire e gestire una cucina sul luogo del sinistro è diventato uno dei compiti principali della protezione civile. L'importanza di garantire un servizio di sussistenza efficiente è emersa anche durante il maltempo del 2005. Le strutture civili ordinarie non erano infatti più sufficienti per sfamare il numero elevato di squadre d'intervento e di persone colpite. I collegamenti interrotti, le infrastrutture danneggiate e la mancanza di corrente hanno reso ancor più arduo questo compito. In molte regioni ci si è quindi affidati alla protezione civile per sostenere le forze d'intervento e altri gruppi di persone (evacuati, ecc.).

## Professionisti all'opera

Effettuare la ricognizione sul luogo del sinistro, allestire una cucina conforme alle esigenze, pianificare il vitto, trattare con i fornitori, dirigere i subordinati e gli ausiliari, assicurare la preparazione dei pasti e cucinare con mezzi di fortuna sono i compiti più impegnativi del capo cucina durante un intervento. Questi numerosi compiti e le norme igieniche e di sicurezza sempre più severe presuppongono un metodo di lavoro professionale. La scelta dei militi da istruire e la preparazione dei corsi per i capi cucina della protezione civile devono perciò tenere conto di tutte queste esigenze.

Attualmente la protezione civile dispone soprattutto di giovani cuochi con poca esperienza professionale e dirigenziale, specializzati soprattutto nella preparazione delle pietanze. La formazione dei capi cucina mirerà in primo luogo ad impartire a questi giovani professionisti le conoscenze in materia di pianificazione, organizzazione e condotta necessarie per allestire e gestire una cucina della protezione civile.

## Sfruttare le sinergie

L'istruzione dei capi cucina della protezione civile, elaborata in collaborazione con

specialisti civili e militari, compete ai Cantoni. Essi riceveranno la nuova documentazione didattica entro la fine dell'anno.

Su richiesta di numerosi Cantoni, la Confederazione si è impegnata a organizzare i corsi quadri per capi cucina. Il Comando militare dei corsi di formazione per capicucina di Thun metterà a disposizione un'infrastruttura di prim'ordine nonché istruttori qualificati che impartiranno i corsi insieme agli istruttori dell'UFPP. Sfruttando le sinergie sarà possibile offrire ai Cantoni un'istruzione poco costosa, di qualità e finalizzata ai requisiti attuali che deve soddisfare il capo cucina. □

## Convegno sulla sussistenza in situazioni straordinarie

UFPP. Il 25 gennaio 2007, l'Ufficio federale della protezione della popolazione (UFPP) terrà, in collaborazione con l'esercito, un convegno sulla sussistenza in caso di catastrofi e altre situazioni d'emergenza. Il tema centrale del convegno sarà la collaborazione tra esercito e protezione civile nel campo della sussistenza in situazioni straordinarie. Il convegno è rivolto in particolare agli specialisti e ai responsabili dell'istruzione nella protezione civile, ma anche alle altre persone interessate. Il programma della manifestazione e l'invito saranno inviati all'organo cantonale competente.

Altri temi del convegno: sussistenza nell'esercito XXI, impiego di cucine mobili, potabilizzazione dell'acqua, igiene e sicurezza negli impianti di protezione, resoconti di esperienze fatte durante il maltempo dell'agosto 2005, istruzione nel campo della sussistenza, ecc.

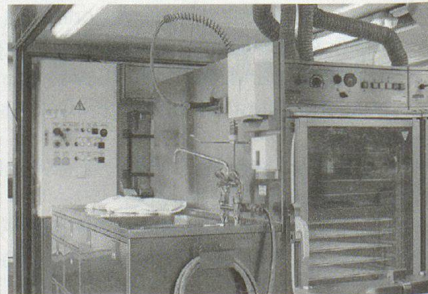
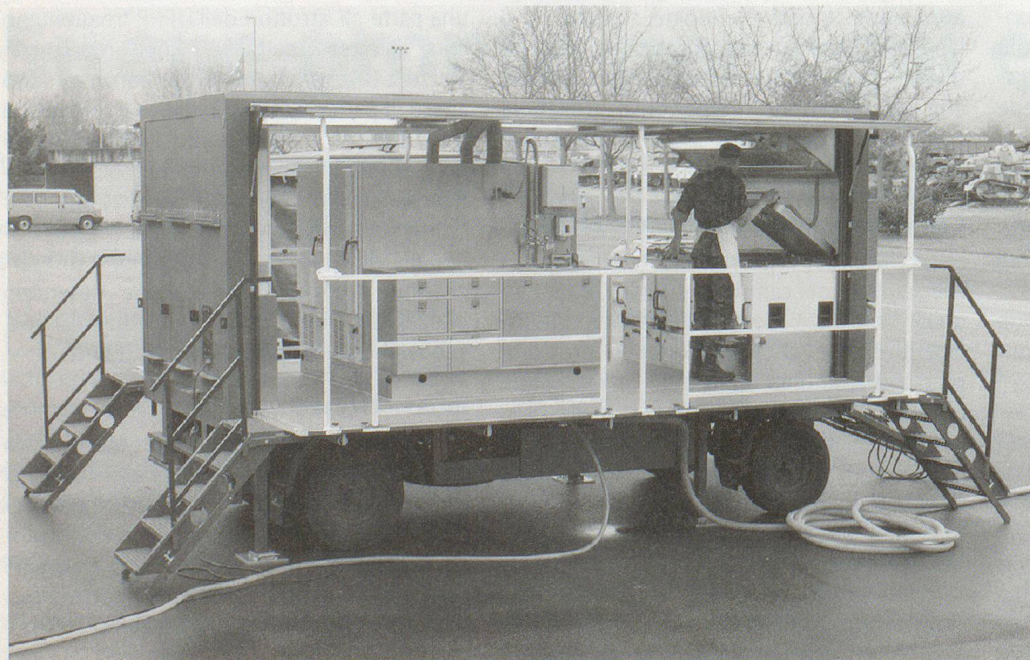


FOTO: DDPS

Cucina mobile dell'esercito.