



Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione
"Ermenegildo Zegna"

Sede centrale Via Zegna 59, 13835, Trivero (BI) Tel. 015757997 Fax 015757973 e-mail istituto@ezegna.it	Sede staccata Via Gersen 16 , 13881, Cavaglià (BI) Tel. / Fax 0161 966575 e-mail ipssarzegna@libero.it
--	---

Codice Fiscale 92000510021



Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta - Onlus

Via Guido Reni 96 int. 99
Cap 10136 Torino
Tel.: 011 3119902 Fax:011 3010806
segreteria@aicpiemonte.it
www.aicpiemonte.it

PROGETTO *CUCINARE SENZA GLUTINE*

A.s. 2009-2010 e 2010-2011

1- Obiettivi.

L'intervento è finalizzato ad addestrare gli studenti del IV anno della scuola alberghiera nell'area professionalizzante con un corso biennale relativo alla Celiachia (intolleranza al glutine). L'iniziativa sarà realizzata con la collaborazione di AIC Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus.

Il corso sarà basato sulle tecniche dell'apprendimento attivo, del lavoro in gruppo seguito da esercitazioni pratiche.

Saranno coinvolti i seguenti profili professionali:

- tecnico dei servizi di ristorazione- percorso cucina
- tecnico dei servizi di ristorazione- percorso sala e bar

2- Finalità.

Scopo del progetto è fornire agli studenti interessati una competenza teorica e pratica che permetterà di conoscere il corretto comportamento da adottare in caso di clienti con particolari esigenze alimentari e proporsi nel mercato del lavoro con particolare competenza.

Allo scopo pertanto **l'operatore ai servizi di cucina** dovrà:

- conoscere l'intolleranza al glutine sotto gli aspetti medici e scientifici
- conoscere gli alimenti idonei alla dieta del celiaco
- conoscere i problemi inerenti alla contaminazione
- saper utilizzare e manipolare le materie prime prive di glutine anche in situazione di rischio di contaminazione

L'operatore ai servizi di sala e bar dovrà

conoscere l'intolleranza al glutine sotto gli aspetti medici e scientifici

- conoscere gli alimenti idonei alla dieta del celiaco
- saper accogliere il cliente celiaco, saperlo seguire consigliando i piatti presenti nel menù senza glutine
- conoscere le procedure del servizio a tavola e bar per evitare contaminazioni

3- Modalità di attuazione.

Il corso, che consta di lezioni teoriche e lezioni pratiche e che si svolgerà nell'arco di due anni parallelamente nella sede di Trivero/Mosso e di Cavaglià.

Per l'a.s. 2009-2010 seguirà questo schema:

Conferenza a dicembre di presentazione del Progetto che si attuerà in collaborazione con AIC Piemonte Valle d'Aosta Onlus che illustri la legge attualmente vigente (n.123 del 4 lug. 2005) a tutela dei soggetti celiaci e sottolinei quanto il corso rappresenti un elemento qualificante per l'alunno e per la scuola. Lo studente potrà acquisire conoscenze spendibili nel mondo del lavoro e potrà affrontare con professionalità e competenza anche le esigenze del cliente celiaco.

Tre lezioni teoriche per un totale di sei ore rivolte agli operatori di cucina:

- gli aspetti medico-scientifico della celiachia;
- riferimenti legislativi, etichettature alimentari;
- la dieta senza glutine;
- alimenti permessi: naturalmente privi di glutine; prodotti dietoterapeutici, prodotti del libero commercio,
- progetti AIC: Marchio Spiga Barrata, Prontuario AIC degli alimenti, AFC Alimentazione Fuori Casa
- Norme per la gestione del pasto senza glutine: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, servizio
- elaborazione e valutazione menù idonei.
- test di verifica di apprendimento

Lezioni pratiche per un totale di otto ore per gli operatori di cucina:

- manipolazione ed utilizzo delle materie prime prive di glutine in contesto di rischio di contaminazione
- elaborazione di menù senza glutine

Tre lezioni teoriche per un totale di sei ore rivolte agli operatori di sala e bar:

- gli aspetti medico-scientifico della celiachia
- riferimenti legislativi, etichettature alimentari;
- la dieta senza glutine;
- alimenti permessi: naturalmente privi di glutine; prodotti dietoterapeutici, prodotti del libero commercio,

- progetti AIC: Marchio Spiga Barrata, Prontuario AIC degli alimenti, AFC Alimentazione Fuori Casa
- Norme per la gestione del servizio
- Esercitazioni
- test di verifica di apprendimento
-

Lezioni pratiche per un totale di sei ore per gli operatori di sala e bar:

- accoglienza
- simulazione di servizio al tavolo e al bar

Prova finale

Serata a tema Senza glutine presso l'Alberghiero Cavaglià aperta al pubblico con contributo dei partecipanti con modalità da definire.

Tempistica

Nella sede di Cavaglià l'intervento di AIC è previsto per un totale di 14 ore in 6 mesi così distribuito.

Conferenza il **2 dicembre** di **due ore** in aula magna a cura di **AIC Piemonte Valle d'Aosta** per le quarte classi al mattino presso la sede di Mosso, il pomeriggio presso la sede di Cavaglià

Per gli operatori di cucina

Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **gennaio** a cura del medico individuato da **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
 Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **febbraio** a cura di dietista **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
 Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **marzo** a cura di dietista **AIC** e cuoco della scuola prof. Regis

Lezione pratica per gli operatori di cucina **quattro ore** ad **aprile** a cura del cuoco prof. Regis
 Lezione pratica per gli operatori di cucina **quattro ore** a **maggio** a cura del cuoco prof. Regis

Per gli operatori di sala e bar

Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **gennaio** a cura del medico individuato da **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **febbraio** a cura di dietista **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
Lezione teorica di **due ore** di lunedì o martedì o giovedì dalle 13.00 alle 15.00 a **marzo** a cura di dietista **AIC Piemonte Valle d'Aosta** e cuoco della scuola prof. Regis

Lezione pratica per gli operatori di sala e bar **due ore** ad **aprile** a cura del cuoco prof. Regis
Lezione pratica per gli operatori di sala e bar **quattro ore** a **maggio** a cura del cuoco prof. Regis

Nella sede di Trivero l'intervento AIC è egualmente previsto per un totale di 14 ore in 6 mesi così distribuito

Conferenza il **2 dicembre** di **due ore** in aula magna a cura di **AIC Piemonte Valle d'Aosta** per le quarte classi al mattino presso la sede di Mosso, il pomeriggio presso la sede di Cavaglià

Per gli operatori di cucina

Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **gennaio** a cura del medico individuato da **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **febbraio** a cura di dietista **AIC Piemonte Valle d'Aosta**
Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **marzo** a cura di dietista **AIC Piemonte Valle d'Aosta** cuoco della scuola prof. Regis

Lezione pratica per gli operatori di cucina **quattro ore** ad **aprile** a cura del cuoco prof. Regis
Lezione pratica per gli operatori di cucina **quattro ore** a **maggio** a cura del cuoco prof. Regis

Per gli operatori di sala e bar

Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **gennaio**
Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **febbraio**
Lezione teorica di **due ore** di mercoledì a **marzo**

Lezione pratica per gli operatori di sala e bar **due ore** ad **aprile** a cura del cuoco prof. Regis
Lezione pratica per gli operatori di sala e bar **quattro ore** a **maggio** a cura del cuoco prof. Regis

Per l'a.s. 2010-2011 il corso si articolerà con un approfondimento dei contenuti teorici già affrontati l'anno precedente. A questo seguiranno lezioni pratiche sempre volte alla manipolazione e utilizzo delle materie prime in contesto di rischio di contaminazione e al perfezionamento dell'elaborazione di menù senza glutine.

La tempistica sarà dettagliata agli inizi dell'anno scolastico

4- Risorse.

AIC Piemonte Valle d'Aosta Onlus individuerà i docenti per le lezioni teoriche, quali il medico e il dietista. Consegnerà materiale didattico e informativo. Sarà cura della scuola fotocopiare il materiale necessario a ogni singolo alunno. La scuola verrà iscritta ad AIC Piemonte Valle d'Aosta e riceverà la rivista Celiachia Notizie, il Prontuario e tutti gli aggiornamenti.

LA SCUOLA fornirà l'aula di informatica, la cucina attrezzata e le materie prime richieste dal cuoco, comprese le farine dietetiche.

La scuola s'impegnerà a verificare che gli alunni abbiano acquisito le conoscenze inerenti alla celiachia con verifiche e schede fornite da AIC stessa.