



a
scuola
di **celiachia**

**PROGETTO DI FORMAZIONE
SULLA CUCINA
SENZA GLUTINE
PER I RISTORATORI
DI DOMANI**

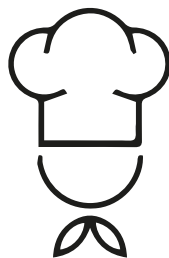


AiC  **Associazione
Italiana
Celiachia**

Emilia Romagna

Il progetto

L'Associazione Italiana Celiachia ha sviluppato negli anni una importante attività dedicata ai "ristoratori di domani", attraverso diverse **iniziative di formazione rivolte agli Istituti Alberghieri articolate a livello regionale e riunite nel macro-programma nazionale "A scuola di celiachia"**. Ogni anno, circa un centinaio di scuole sono coinvolte in tutta Italia in questo programma.



Anche in **Emilia Romagna**, terra ricca di sapori, gusto e tradizione, vogliamo portare la cultura del senza glutine nelle cucine delle Scuole Alberghiere, per dare ai ragazzi l'opportunità di conoscere una patologia che ad oggi può essere curata solo con una corretta dieta.

L'obiettivo

Fornire conoscenze sulla celiachia, sulle esigenze nutrizionali del celiaco, sulla gestione del servizio senza glutine, dalla fase di ricevimento merci, alla produzione e distribuzione dei pasti senza glutine.



Corsi di formazione riconosciuti

AIC Emilia Romagna ha stretto una collaborazione con il **SIAN regionale** per l'attuazione di corsi di formazione sulla celiachia, **destinati a docenti ed alunni**, con **riconoscimento dell'attestato di formazione specifico** per la produzione e somministrazione di alimenti senza glutine.

Mettere in pratica ciò che si impara in aula

A Settembre 2021 è stato firmato da AIC e Anpal Servizi **un protocollo per la formazione sulla celiachia con l'obiettivo di promuovere progetti sperimentali per gli studenti degli istituti alberghieri**, rafforzando le conoscenze e le competenze sulla celiachia nell'ambito della ristorazione, con particolare riferimento alla possibilità di svolgere **progetti di Alternanza Scuola Lavoro presso locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine dell'Associazione**.



Gli ingredienti di "A scuola di celiachia"



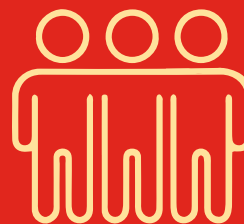
Sensibilizzazione

Insieme andiamo alla scoperta del tema della celiachia e di una corretta cucina senza glutine.



Socializzazione

Con il percorso formativo diviso in **fasi teoriche** e **fasi pratiche**, si coinvolgono i docenti e gli studenti.



Nuove opportunità

Forniamo alla scuola e agli studenti nuove opportunità di crescita e di lavoro.



Formazione a 360°

Gli studenti avranno la capacità di saper rispondere a specifiche necessità dietologiche ed offrire una ristorazione adatta a tutti.



AIC Emilia Romagna



**IN OGNI MOMENTO
AL FIANCO DEI CELIACI**

Alimentazione Fuori Casa

Una rete di esercizi formati e informati sulla celiachia capaci di offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci, per un costante miglioramento della vita quotidiana delle persone affette dalla malattia.



Progetti per i più giovani

Negli anni abbiamo sviluppato progetti dedicati alle scuole e alle mense scolastiche, ma anche campus estivi per bambini e ragazzi celiaci e il Progetto Calcio, la squadra di AIC composta interamente da sportivi celiaci.

Una rete di supporto



I nostri professionisti dietisti, medici e psicologi sono sempre a disposizione per offrire consulenze personalizzate per neodiagnosticati e per chi ha necessità di essere guidato nelle fasi di conoscenza e gestione della malattia e di ciò che essa comporta.



Scopri tutti i nostri progetti su
www.emiliaromagna.celiachia.it