



a
scuola
di
celiachia
con **AIC**



CONOSCERE
LA CUCINA
SENZA GLUTINE
PER ESSERE I
RISTORATORI DI DOMANI

Il progetto

L'Associazione Italiana Celiachia propone per gli Istituti Alberghieri **un percorso formativo dedicato ai futuri operatori della ristorazione. Un progetto di formazione unico, interamente dedicato alla cucina senza glutine**, sviluppato in un percorso teorico e una parte pratica, con rilascio finale dell'attestato necessario per poter lavorare con alimenti senza glutine.



A scuola di celiachia è un **progetto nazionale** che coinvolge **Istituti Alberghieri di tutta Italia**, in ogni regione.

L'obiettivo

Con **A scuola di celiachia** gli studenti conosceranno la cucina senza glutine adatta alle persone che soffrono di celiachia, una patologia che ad oggi può essere curata solamente seguendo una corretta dieta.

Attraverso il **percorso di formazione** forniremo **conoscenza 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.



L'attestato finale

Grazie alla collaborazione tra AIC Emilia Romagna e il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Emilia Romagna, **a conclusione del percorso di formazione sulla celiachia tutti i partecipanti ricevono l'attestato di formazione specifico** per la produzione e somministrazione di alimenti senza glutine, necessario **per poter lavorare col senza glutine**.



Gli ingredienti di "A scuola di celiachia"



Conoscenza

Insieme andiamo **alla scoperta della celiachia**, delle esigenze alimentari del celiaco e di una corretta cucina senza glutine.



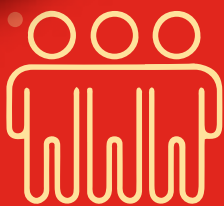
Sensibilizzazione

Conoscere una patologia che può essere curata solamente con una dieta rigorosa mette in primo piano il ruolo della ristorazione nella vita del celiaco. **Vogliamo parlare di cucina inclusiva, aperta e attenta alle esigenze di tutti.**



Socializzazione

Attraverso il percorso formativo sviluppato in fasi teoriche e pratiche gli studenti e i docenti vengono coinvolti e hanno la possibilità di **mettersi alla prova guidati da chef specializzati in senza glutine.**



Nuove opportunità professionali

Il progetto è **un tassello importante per l'arricchimento degli studenti che devono entrare nel mondo del lavoro**: AIC vuole offrire tutte le competenze necessarie e corrette per svolgere nel modo migliore il lavoro nella ristorazione e aprirsi a **nuove tipologie di cucina.**



AIC Emilia Romagna

UN SUPPORTO PER IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

L'Associazione Italiana Celiachia non è solamente un sostegno per i celiaci, ma anche per i ristoratori che vogliono aprirsi alla cucina senza glutine.

Alimentazione Fuori Casa

AIC ha infatti creato il network Alimentazione Fuori Casa, una rete nazionale di esercizi formati e informati sul senza glutine, capaci di offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.



I locali che scelgono di fare parte del network ricevono formazione costante da parte dei professionisti AIC, oltre che visibilità su tutti i canali di comunicazione dell'Associazione.

Opportunità di business

Fare parte del network Alimentazione Fuori Casa è una scelta di inclusione e un'opportunità di nuovo business.

Rimaniamo in contatto!



segreteria@aicemiliaromagna.it



059 454462



www.emiliaromagna.celiachia.it

