

**PROGETTO OPERATIVO SCUOLE ALBERGHIERE  
ANNO SCOLASTICO 1011-2012**

**1. OBIETTIVI**

Inserire nella programmazione del III anno, e del V (o IV) un modulo inerente l'intolleranza al glutine (celiachia) per la formazione dei seguenti profili professionali:

- Operatori di Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle sue articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi sala e di vendita", "Accoglienza turistica"

**2. FINALITA'**

Scopo del progetto è impartire una buona competenza teorica e pratica in materia di celiachia agli alunni coinvolti, competenza che consentirà ad essi, nel corso della loro futura attività professionale, di poter corrispondere alle esigenze dei clienti celiaci.

Il Progetto Scuole Alberghiere da poco nato in Lombardia, è affiancato dal più ampio Progetto Alimentazione Fuori Casa, attuato su tutto il territorio nazionale, che coinvolge Ristoranti, Pizzerie, Hotel, B&B, Gelaterie, Bar, nonché ha ottenuto l'interesse di colossi quali Autogrill, Finigrill, MyChef, Costa Crociere, MSC Crociere, solo per citare alcuni esempi.

Gli alunni di oggi, quindi, interessati dal progetto AIC, avranno l'opportunità di proporsi sul mercato del lavoro come personale del futuro preparato e competente.

**L'operatore ai servizi di enogastronomia** dovrà essere in grado di:

- Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico
- Conoscere gli alimenti idonei alla dieta del celiaco
- Conoscere le problematiche connesse alla contaminazione accidentale nella preparazione delle pietanze senza glutine
- Saper utilizzare e manipolare le materie prime prive di glutine

**L'operatore ai servizi di sala e di vendita** dovrà essere in grado di:

- Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico
- Conoscere le bevande e gli alimenti idonei alla dieta del celiaco
- Saper accogliere il cliente celiaco e corrispondere alle sue esigenze consigliando e suggerendo le pietanze presenti nel menù prive di glutine
- Essere a conoscenza delle manovre da effettuare per approntare un servizio ottimale

**L'operatore ai servizi di accoglienza turistica** dovrà essere in grado di:

- Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico
- Rispondere in occasione delle prenotazioni alberghiere, dimostrando conoscenza dell'intolleranza al glutine
- Comunicare agli addetti di cucina e agli addetti di sala e bar la presenza del cliente celiaco e le sue esigenze

### 3. MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

#### – COMPITI DI AIC:

Individuazione dei docenti per le lezioni teoriche (medici, tecnologi e dietisti esperti in celiachia) e dei cuochi per le lezioni di laboratorio.

Consegna materiale informativo/didattico quale: depliant associativi, Brochure Ristorazione e/o Gelaterie, copia delle slide proiettate in aula, plastificato per cucina, Prontuario AIC degli Alimenti ultima edizione.

Sarà cura della scuola fotocopiare il materiale che riterrà dover lasciare in singola copia a ciascun alunno.

L'Istituto verrà inserito nei data base di AIC Lombardia, ricevendo negli anni futuri la rivista Celiachia Notizie, quadrimestrale di AIC, ed il Prontuario AIC degli Alimenti.

AIC non essendo Ente Formatore non potrà rilasciare attestati ai singoli alunni spendibili nel mondo del lavoro.

#### – COMPITI DELLA SCUOLA:

La scuola si impegna a fornire i supporti informatici richiesti per lo svolgimento delle lezioni teoriche (computer dotato di programma Power Point, proiettore) e a mettere a disposizione una cucina attrezzata per le lezioni di laboratorio, nonché **tutte le materie prime** richieste dagli chef esterni, comprensive delle farine dietetiche, laddove necessario. La scuola si impegnerà a verificare nel corso dell'anno scolastico che l'alunno abbia appreso le informazioni inerenti la celiachia, potendo usufruire come supporto di schede e proposte attività che AIC fornirà ai docenti.

Gli insegnanti di riferimento avranno cura di inviare ad AIC Lombardia Onlus un commento sull'attività svolta, allo scopo di aiutarci ad individuare punti di forza e debolezza, eventualmente tramite questionario fornito dall'Associazione stessa.

Nel caso di alunni che desiderino sviluppare tesine aventi per tema la celiachia si potrà prevedere la partecipazione di un delegato AIC nella sessione d'esame, fermo restando la compatibilità con le norme scolastiche vigenti.

AIC Lombardia Onlus rimane a disposizione per fornire materiale e/o informazioni ritenute necessarie e utili e apprezzerrebbe ricevere una copia della tesina stessa.

La **programmazione didattica** sarà definita in base ai diversi indirizzi di studio, secondo il seguente schema:

#### **Lezioni teoriche:**

Comune a tutti gli indirizzi, saranno la lezione di carattere medico scientifico sulla celiachia e la lezione su alimenti permessi e contaminazione accidentale, che per gli operatori addetti all'accoglienza turistica potrebbe essere opportunamente modulata (ad esempio prevedendo la presenza dell'insegnante di lingue o svolgendo la lezione in laboratorio pratico per esercitazioni di simulazione. Da concordare e preparare con l'insegnante).

La terza lezione, non prevista per gli operatori di servizio, avrà come argomento il glutine a cui si assoceranno alcune attività di approfondimento con coinvolgimento degli alunni stessi (assaggi prodotti, letture etichette, simulazioni menù), che per gli operatori di sala riguarderà anche la comunicazione con il cliente con esercitazioni pratiche di simulazione (si consiglia di svolgere la lezione in laboratorio pratico di sala-bar).

### Lezioni pratiche di cucina

Il laboratorio, laddove non ci siano insegnanti interni già formati in passato dall'Associazione, potrà essere gestito, a scelta della scuola, secondo due modalità:

- a) Ingaggio di chef professionisti, sulla base dei nominativi forniti da AIC Lombardia Onlus, che proporranno:
  - Prima lezione: manipolazione ed utilizzo delle materie prime prive di glutine
  - Seconda lezione (per i soli studenti di IV e V): elaborazione di un menù senza glutine, sulla base di ricette consigliate dallo chef guida.
  
- b) Lezioni tenute in collaborazione con l'azienda Molino Rivetti – Maclodio (BS), i cui esperti proporranno alcune ricette base dal pane alle torte lievitate, dalla pasta fresca alla pasta frolla.  
 In tal caso l'azienda lavorerà utilizzando le proprie materie prime.

### SCHEMA MODULI POSSIBILI:

QUALIFICA	ORE FRONTALI IN AULA	ORE IN LABORATORIO
Operatori addetti all'accoglienza turistica	4	
Operatore ai servizi di sala e di vendita III anno	6	4*
Operatore ai servizi di enogastronomia III anno	6	3/4
Operatore ai servizi di sala e di vendita V anno	6	4*
Operatore ai servizi di enogastronomia V anno	6	6/8
Tecnici Alimentari	6	6/8

\* opzionale, solo su richiesta della scuola.

Potrebbe essere sostituito da un incontro con un gelatiere, che effettua anche servizio bar, con un barista o con uno chef, da effettuarsi, quindi, al di fuori degli spazi di laboratorio.

### Stage

Per gli alunni meritevoli (massimo uno/due a scuola e subordinato alla disponibilità di posti), si potranno prevedere brevi stage formativi presso alcune strutture selezionate tra i locali afferenti al Network Alimentazione Fuori Casa di AIC Lombardia.

Durata e periodo verranno concordati con gli chef di riferimento, comunicando anche ad AIC eventuali stage già effettuati.

### **4. TEMPI**

Le lezioni in aula e in laboratorio saranno programmate con la scuola, e si svolgeranno per il periodo Ottobre 2011 – Maggio 2012.

Su esigenza del docente si potrebbe richiedere di inserire in una stessa giornata più lezioni, su classi diverse, al fine di rendere più agevoli gli spostamenti dei professionisti coinvolti.

## 5. COSTI

AIC Lombardia, che si occuperà delle lezioni in aula tramite incarico di propri rappresentanti, richiederà a copertura spese per gli interventi e per la fornitura del materiale didattico un contributo quantificato in euro 150,00 + IVA per il modulo di 4 ore teoriche e di euro 200,00 + IVA per il modulo di 6 ore.

Il pagamento sarà da effettuarsi a mezzo bonifico bancario sul conto corrente intestato a Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus presso:

Banca Popolare di Milano

Via Mazzini 20122 Milano

Agenzia 500

IBAN: IT84Y0558401700000000043436

all'emissione della fattura da parte di AIC Lombardia Onlus

NON SARANNO POSSIBILI PAGAMENTI DIRETTI AI COLLABORATORI AIC LOMBARDIA ONLUS, ALLA STREGUA DI LIBERI PROFESSIONISTI. SI RACCOMANDA, PERTANTO, IN CASO DI DUBBI, DI CONTATTARE LA SEGRETERIA AFC.

### Laboratori di cucina:

Nel caso si scelga di ingaggiare un professionista esterno, la scuola dovrà fornire tutte le materie prime e retribuire lo chef in base alle tariffe vigenti nella scuola per i professionisti esterni.

## 6. MODALITA' DI ISCRIZIONE AL PROGETTO

I Dirigenti Scolastici, o gli insegnanti di riferimento, degli Istituti interessati al Progetto sono invitati ad inviare la scheda di adesione allegata, compilata in ogni sua parte, via fax allo 02 8678207 entro il termine del 15 novembre 2011, per consentire un'adeguata programmazione delle lezioni.

**AIC Lombardia Onlus selezionerà per l'anno scolastico 2011/2012 le prime 6 scuole che aderiranno al progetto, rispettando l'ordine cronologico di invio della scheda di adesione.**

Gli insegnanti di riferimento, a partire dal mese di Ottobre 2011, dovranno mettersi in contatto con la Segreteria Alimentazione Fuori Casa per definire il calendario degli interventi.

La Segreteria AFC risponde al numero 02 867820 interno 2 il lunedì e venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,30.

In caso di difficoltà a mettersi in contatto telefonicamente si dovrà inviare una mail all'indirizzo [afcsegreteria@aiclombardia.it](mailto:afcsegreteria@aiclombardia.it), indicando il giorno/i ed il numero telefonico a cui poter essere contattati nella fascia oraria 10,00-12,30.