

## PROGETTO OPERATIVO SCUOLE ALBERGHIERE ANNO SCOLASTICO 2009-2010

### 1. OBIETTIVI

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

- Operatori del servizio di cucina, sala bar e ricevimento
- Tecnici alimentari

### 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 cucina** 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 bar** 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 ricevimento** 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 e tecnologi 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.

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.

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.

La programmazione didattica sarà definita a seconda dei diversi indirizzi di studio, secondo il seguente schema:

#### **Lezioni teoriche:**

Comune a tutti gli indirizzi, sarà la lezione di carattere medico scientifico sulla celiachia e la lezione su alimenti permessi e contaminazione accidentale, che per gli operatori di ricevimento sarà opportunamente modulata (si potrebbe prevedere la presenza nella seconda ora dell'insegnante di lingue con lo scopo di preparare l'alunno ad accogliere prenotazioni e/o richieste da parte di clienti stranieri. 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 degli argomenti trattati con coinvolgimento degli alunni stessi (assaggi prodotti, letture etichette, simulazioni menù).

Per i tecnici alimentari, cioè gli studenti del IV o V anno, le lezioni teoriche si distingueranno nei contenuti, data la maggior professionalità che acquisirebbero con il post qualifica.

### **Lezioni di cucina**

- 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.

In sintesi si possono prevedere i seguenti moduli:

<b>QUALIFICA</b>	<b>ORE FRONTALI IN AULA</b>	<b>ORE LABORATORIO</b>
Operatore servizi di ricevimento	4	
Operatore servizi di sala bar III anno	6	4*
Operatore servizi di cucina III anno	6	4
Operatore servizi di sala bar V anno	6	4*
Operatore servizi di cucina V anno	6	8
Tecnici Alimentari	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 un cuoco, da effettuarsi, quindi, al di fuori degli spazi di laboratorio.

### **Stage (novità)**

Per gli alunni meritevoli di cucina e sala bar (massimo uno/due a scuola e subordinato alla disponibilità di posti), si potranno prevedere brevi stage formativi presso strutture del network dei locali informati AIC Lombardia.

Durata e periodo verranno concordati con gli chef di riferimento.

## **4. TEMPI**

Le lezioni in aula e in laboratorio saranno programmate con la scuola, e si svolgeranno per il periodo Ottobre 2009 – Maggio 2010.

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

Il costo derivante dal compenso dei docenti per le lezioni di laboratorio saranno a carico della scuola in base alle tariffe vigenti nella stessa per i professionisti esterni.

AIC Lombardia, che si occuperà delle lezioni in aula tramite incarico di propri rappresentanti, richiede per gli interventi e per la fornitura del materiale didattico un'oblazione quantificata in euro 150,00 per il modulo di 4 ore teoriche e di euro 200,00 per il modulo di 6 ore, da versare a:  
Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus  
IBAN: IT84Y0558401700000000043436

## 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 867820 entro il termine del 30 Settembre 2009.

**AIC Lombardia selezionerà per l'anno scolastico 2009/2010 le prime 7 scuole che aderiranno al progetto, rispettando l'ordine cronologico di invio della scheda di adesione.**

A partire dal 1 Ottobre 2009 le Scuole che saranno state selezionate potranno fissare gli appuntamenti contattando il numero 333 4417525, dalle ore 10,00 alle ore 17,00.

Si ricorda che il calendario degli appuntamenti sarà previsto nel periodo compreso tra Ottobre 2009 e Maggio 2010. Si invita a segnalare per tempo periodi dell'anno scolastico in cui si preferisce non inserire le lezioni sulla celiachia (esempio assenza per stage).

Ulteriori informazioni possono essere acquisite contattando i Referenti del Progetto:

Elena Sironi [ristorazione@aiclombardia.it](mailto:ristorazione@aiclombardia.it), tel. 329 2094707 dalle ore 9,30 alle ore 12,30

Edris Rahimi [edris.rahimi@aiclombardia.it](mailto:edris.rahimi@aiclombardia.it), tel 333 4417525 dalle ore 10,00 alle ore 17,00

**PROGETTO SCUOLE ALBERGHIERE  
ANNO SCOLASTICO 2009-2010  
SCHEMA DI ADESIONE**

Istituto Scolastico:.....  
Indirizzo:.....  
Telefono..... Fax:.....  
Indirizzo e-mail:.....  
Dirigente Scolastico:.....  
Numero delle classi coinvolte suddivise per indirizzo di studio:.....  
.....  
Numero degli alunni per classe:.....  
Docente/i referenti del progetto:.....  
.....  
Recapito telefonico o mail del docente di riferimento:.....  
.....

Data

Il Dirigente Scolastico

N.B.: La scheda, compilata in ogni sua parte, è da inviare via fax al numero 02 867820 entro il 30 Settembre 2009