

**PROGETTO OPERATIVO SCUOLE ALBERGHIERE  
ANNO SCOLASTICO 2010-2011**

**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, 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 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 potrebbe essere 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), che per gli operatori di sala riguarderà anche la comunicazione con il cliente.

### **Lezioni 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:**

<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	3/4
Operatore servizi di sala bar V anno	6	4*
Operatore servizi di cucina 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 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, comunicando anche ad AIC eventuali stage effettuati.

#### **4. TEMPI**

Le lezioni in aula e in laboratorio saranno programmate con la scuola, e si svolgeranno per il periodo Ottobre 2010 – Maggio 2011.

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

prima dell'inizio delle lezioni messe a calendario.

AIC Lombardia Onlus emetterà regolare fattura.

#### 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.

Nel caso si scelga il modulo con la Molino Rivetti non ci sarà alcun onere di spesa aggiuntivo per la scuola.

#### **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 15 Ottobre 2010.

**AiC Lombardia selezionerà per l'anno scolastico 2010/2011 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, 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.

**PROGETTO SCUOLE ALBERGHIERE  
ANNO SCOLASTICO 2010-2011  
SCHEDA 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 15 Ottobre 2010

**PROGETTO SCUOLE ALBERGHIERE**  
**AIC LOMBARDIA ONLUS**  
**INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 del D.Lgs 196/2003**

**Ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 (di seguito denominato Codice), ed in relazione ai dati personali di cui il Titolare del trattamento entrerà in possesso, La informiamo di quanto segue:**

**1. Finalità del trattamento dei dati.**

Il trattamento è finalizzato alla corretta e completa esecuzione del Progetto Scuole Alberghiere dell' AIC – Associazione Italiana Celiachia – Lombardia ONLUS e per la realizzazione delle finalità statutarie e del Progetto stesso, consultabili sul sito [www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it), che ha lo scopo di sensibilizzare ed informare sulle problematiche della celiachia al fine di formare i futuri operatori del settore ristorativo, anche mediante lo svolgimento di corsi di informazione, percorsi informativi, a studenti e/o corpo docente e/o corpo non docente, anche al fine di comunicazioni, contatti ed iniziative, ivi compreso l'inserimento in mailing list dell' AIC Regionale nonché l'eventuale inserimento nei siti Internet del Titolare e/o di terzi.

**2. Modalità del trattamento dei dati.**

- a. Il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni o complesso di operazioni indicate all'art. 4 comma 1 lett. a) del Codice: raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, modificazione, selezione, estrazione, raffronto, utilizzo, interconnessione, blocco, comunicazione, diffusione, cancellazione e distruzione dei dati.
- b. Le operazioni possono essere svolte con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o comunque automatizzati.
- c. Il trattamento è svolto dal titolare e/o dagli incaricati del trattamento.

**3. Conferimento dei dati.**

Il conferimento di dati personali (comuni e/o sensibili) è strettamente necessario ai fini dello svolgimento delle attività di cui al punto 1.

**4. Rifiuto di conferimento dei dati.**

L'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferire dati personali nel caso di cui al punto 3 comporta l'impossibilità di adempiere alle attività di cui al punto 1.

**5. Comunicazione dei dati.**

I dati personali possono venire a conoscenza degli incaricati del trattamento e possono essere comunicati per le finalità di cui al punto 1 agli Associati, a collaboratori esterni e consulenti, all'AIC - Associazione Italiana Celiachia – Lombardia ONLUS, con sede in Milano, Via San Senatore, 2 ed a soggetti, società ed enti operanti nel settore pubblicitario, editoriale e tipografico in particolare con riferimento a periodici, quali Celiachia Notizie dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia – ONLUS, a provider di servizi Internet per l'inserimento nei siti Internet del Titolare e/o di suoi Associati e/o di terzi e, in genere, a tutti quei soggetti cui la comunicazione sia necessaria per il corretto adempimento delle finalità indicate nel punto 1.

**6. Diffusione dei dati.**

I dati personali possono essere soggetti a diffusione mediante pubblicazione su periodici, quali Celiachia Notizie dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia – ONLUS, ed inserimento nei siti Internet del Titolare e/o di suoi Associati e/o di terzi in quanto oggetto e scopo del Progetto Scuole Alberghiere dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia – Lombardia ONLUS.

**7. Trasferimento dei dati all'estero.**

I dati personali possono essere trasferiti verso Paesi dell'Unione Europea e verso Paesi terzi rispetto all'Unione Europea nell'ambito delle finalità di cui al punto 1.

**8. Diritti dell'interessato.**

L'art. 7 del Codice conferisce all'interessato l'esercizio di specifici diritti, tra cui quello di ottenere dal titolare la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intelligibile; l'interessato ha diritto di avere conoscenza dell'origine dei dati, della finalità e delle modalità del trattamento, della logica applicata al trattamento, degli estremi identificativi del titolare e dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati; l'interessato ha inoltre diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione, e l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione della legge; il titolare ha il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al trattamento dei dati.

**9. Titolare del trattamento.**

Via San Senatore 2  
20122 Milano  
Tel. Fax 02867820  
[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it)  
[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)

Il Titolare del trattamento è l'AiC (Regione) LOMBARDIA, con sede in MILANO, Via San Senatore,2, [da indicare se vi e' un responsabile incaricato dall'associazione regionale] ed il Responsabile del trattamento è il Sig. / Sig.ra ROSSELLA VALMARANA

Dichiaro di aver ricevuto e letto l'informativa che precede:

Luogo e data .....

(firma leggibile di ogni soggetto che conferisce i propri dati) \_\_\_\_\_

(se persona giuridica indicare le generalità e la qualità del dichiarante) \_\_\_\_\_

**Prestazione del consenso dell'interessato**

Il/La/i sottoscritto/a/i in qualità di interessato/i, acquisita l'informativa di cui sopra fornita dal Titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, e preso atto dei diritti riconosciuti/ci dall'articolo 7 del D. Lgs. 196/2003,

PRESTA/ PRESTIAMO - NON PRESTA / NON PRESTIAMO (barrare le parole inutili) il consenso al trattamento dei propri dati personali per i fini indicati nell'informativa di cui sopra.

Luogo e data .....

(firma leggibile di ogni soggetto che conferisce i propri dati) \_\_\_\_\_

(se persona giuridica indicare le generalità e la qualità del dichiarante) \_\_\_\_\_

PRESTA/ PRESTIAMO - NON PRESTA / NON PRESTIAMO (barrare le parole inutili) il consenso alla comunicazione dei propri dati personali ai soggetti e per i fini indicati nell'informativa di cui sopra.

Luogo e data .....

(firma leggibile di ogni soggetto che conferisce i propri dati) \_\_\_\_\_

(se persona giuridica indicare le generalità e la qualità del dichiarante) \_\_\_\_\_

PRESTA/ PRESTIAMO - NON PRESTA / NON PRESTIAMO (barrare le parole inutili) il consenso alla diffusione dei propri dati personali per i fini indicati nell'informativa di cui sopra.

Luogo e data .....

(firma leggibile di ogni soggetto che conferisce i propri dati) \_\_\_\_\_

(se persona giuridica indicare le generalità e la qualità del dichiarante) \_\_\_\_\_



Via San Senatore 2  
20122 Milano  
Tel. Fax 02867820  
segreteria@aiclombardia.it  
[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)