

“A SCUOLA CON LA CELIACHIA ... PER NON FARNE UNA MALATTIA”

Scheda sintetica descrittiva

“A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia” è proposto agli allievi delle classi degli Istituti Alberghieri della Toscana, in particolare le sezioni di cucina e sala.

L'incontro è rivolto a massimo 50 ragazzi (25 cucina e 25 sala) e sarà programmato nel periodo Febbraio –Aprile 2018.

Le adesioni verranno raccolte entro il 30 Novembre 2017 e sarà data priorità agli istituti che non hanno aderito al progetto nei precedenti anni scolastici.

La giornata standard prevede la docenza da parte di un dietista, del coordinatore zonale e di uno chef; gli esperti fanno parte del team AIC Toscana.

Il programma sommario della giornata (tutta la mattina- in base all'orario scolastico) prevede:

1. Parte teorica sulla dieta senza glutine con approfondimento su cereali senza glutine, il Prontuario AIC degli alimenti e le normative vigenti a cura di una dietista esperta del Comitato Scientifico AIC Toscana
2. Laboratorio di cucina a cura dello chef : “Dagli ingredienti al piatto”
3. Esercitazione in sala con indicazioni e suggerimenti sul servizio senza glutine, guidata dalla dietista

La metodologia operativa sarà principalmente improntata sulla partecipazione attiva del discente. In ogni fase gli allievi saranno chiamati ad intervenire con idee e domande, a manipolare farine s.g. e preparare un intero menù gluten-free che verrà servito dai ragazzi di sala ai compagni e ai docenti a conclusione della mattinata.

E' richiesta la presenza dei docenti di sala e di cucina durante tutta la mattinata.

Per ulteriori informazioni potete contattare la nostra Segreteria (telefono 055/8732792, email: segreteria-regionale@celiachia-toscana.it)