



**A.M.I.R.A Torino in collaborazione con A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta**  
**Organizza per lunedì 21 settembre 2009**  
**alle ore 17,00**

## ***1° Corso sulla Celiachia per Operatori di Sala***



Caro Amico, Gentile Collega,  
nell'ambito del programma didattico per la stagione 2009/10 L'ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI E ALBERGHI in collaborazione con L'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA PIEMONTE VALLE D'AOSTA Onlus hanno il piacere di invitarti presso L'ACCADEMIA ALBERGHIERA "LE MIDI" al primo Corso sulla Celiachia rivolto agli operatori di sala e non. Il corso ha come obiettivo quello di attirare l'attenzione degli operatori di sala (maitre d'hotel, camerieri, addetti alla ristorazione in genere) sull'importanza che anche le competenze del personale di sala hanno affinché il cliente Celiaco possa trovare presso i nostri ristoranti non solo una cucina **SENZA GLUTINE** ma anche un ambiente in cui cenare sereni certi della massima preparazione di tutto il personale.

### **PREMESSA**

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in frumento, orzo, segale, farro, triticale, kamut, spelta, avena, frik e nei prodotti derivati. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100-150 persone.

I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila in Italia ma ne sono stati diagnosticati circa 85 mila.

La difficoltà maggiore per la persona affetta da celiachia, rimane l'alimentazione fuori casa.

Un pasto senza glutine deve essere preparato in base a informazioni precise e dettagliate sulle materie prime e sui rischi della contaminazione crociata che può coinvolgere anche il servizio in sala.

E' di fondamentale importanza per chi si accinge a ricevere ospiti celiaci avere la massima preparazione al fine di garantire il rispetto della dieta anche fuori casa.

L'A.M.I.R.A e l'A.I.C. con \*il Progetto AFC "Alimentazione Fuori Casa" nell'ambito della continua attenzione rivolta alla formazione dei propri associati, si sono incontrate con lo scopo di garantire maggiori competenze da parte del personale di sala che opera nei moltissimi ristoranti siano essi "ristoranti informati" siano essi ristoranti naturalmente attenti all'esigenze dei propri clienti.

### **DESTINATARI DEL CORSO**

Ristoratori, addetti di sala e bar.  
Docenti e studenti delle scuole alberghiere.  
Addetti alla ristorazione in genere.

### **PROGRAMMA**

**Lunedì 21 settembre 2009**

**Ore 17.00 Registrazione dei partecipanti**

**Ore 17.30 Benvenuto dell'organizzazione e presentazione scopi e obiettivi dell' AIC Piemonte Valle d'Aosta.**

**Ore 18.00 Inizio corso**

**TemI trattati:**

**Aspetti medici della celiachia e dieta senza glutine**  
**Docente: Lucia Fransos (Dietista AIC Piemonte Valle d'Aosta Referente AFC)**

**Aspetti Psicorelazionali e Comunicativi**  
**Docente: Pamela Guccione (Psicologa Clinica AIC Piemonte Valle d'Aosta)**

**Ore 19.15 Progetto AFC "Alimentazione Fuori Casa"**

**Ore 19.30 Domande dei partecipanti, discussione in plenaria e valutazioni finali**

**Ore 20,00 Cena gluten-free. Momento didattico rivolto alla scoperta gustativa con la collaborazione dello Chef dell'AIC**

**COSTO DEL CORSO, CENA COMPRESA**

**ASSOCIATI A.M.I.R.A. E A.I.C. € 30,00**

**NON ASSOCIATI € 35,00**

**Organizzazione - A.M.I.R.A. Torino**  
Per info.: [amiratorino@yahoo.it](mailto:amiratorino@yahoo.it)

**TI ASPETTIAMO IN VIA PRICIPESSA CLOTILDE 11/F**

**ISCRIVITI**