



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



CIRCOLARE INTERNA N. 49

RICCIONE, 02/10/2023

**A tutti i docenti
e agli alunni delle
classi 5KA, 5KB, 5KC,
5SA, 5SB, 5SC, 5P, 3P
Al sito**

Oggetto: PROGETTO "SENZA GLUTINE"

Il nostro Istituto, per il corrente anno scolastico, in collaborazione con la AUSL/SIAN e A.I.C. Rimini ha attivato un corso di formazione inerente la ristorazione senza glutine riservato alle classi: 5KA, 5KB, 5KC, 5SA, 5SB, 5SC, 5P, 3P.

Il Progetto è finalizzato alla conoscenza dell'intolleranza al glutine e la relativa gestione in ambito ristorativo, nonché alla sensibilizzazione dei futuri addetti al servizio di ristorazione sulla celiachia, la cucina dedicata e la cura nel servizio di prodotti gluten-free.

Il progetto si divide in parte teorica e parte pratica.

Al termine della parte teorica del corso, gli esperti SIAN, somministreranno agli allievi un test scritto, gli allievi che supereranno il test conseguiranno l'attestato per la somministrazione di pasti senza glutine spendibile nel mondo del lavoro.

La parte pratica sarà svolta durante le ore curricolari delle materie tecnico-pratiche.

Organizzazione del progetto:

- n. 1 lezione teorica di 4 ore da tenersi in aula magna con esperti SIAN e la sorveglianza dei docenti in servizio con la classe per gruppo di lavoro formato da 2 classi, già calendarizzate per le classi:

- 5°KC + 5°P nella giornata di lunedì 16 ottobre 2023, dalle ore 9,00 alle ore 13,00
- 5°KA + 5°KB nella giornata di martedì 17 ottobre 2023, dalle ore 9,00 alle ore 13,00

Lezione pratica in data da definirsi, da tenersi nei laboratori di istituto con esperto AIC o docente interno esperto in "ristorazione senza glutine", oppure dal docente tecnico pratico qualora in possesso di formazione specifica (in orario curricolare nella giornata di esercitazione pratica).

- Per le classi 3°P, 5°SA, 5°SB, 5°SC il progetto sarà attivato nel mese di gennaio.

Per tutte le classi la parte pratica sarà attivata dal mese di febbraio.

Le ore svolte dai docenti verranno inserite nel progetto PCTO.

Per i docenti di alimenti e i docenti tecnico-pratici delle classi coinvolte nel progetto, il SIAN attiva una sessione di formazione mediante FAD asincrona con possibilità di ottenere attestato SIAN (4ore) per somministrazione di pasti senza glutine.

Le istruzioni per l'accesso al corso e-learning verranno fornite direttamente ai docenti dalla Prof.ssa Fraternali e Zavatta.

Le referenti del progetto.

Le Proff.sse Fraternali e Zavatta

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. PASQUALE D'ANDOLA

(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)