

SCHEDA ADESIONE

“A SCUOLA DI CELIACHIA”

PROGETTO DEDICATO ALLE SCUOLE ALBERGHIERE

da inviare compilata in ogni parte all'indirizzo mail della Segreteria Regionale:

segreteria@aicsicilia.it – info@aicsicilia.it

DATI ISTITUTO SCOLASTICO

Nome _____

Indirizzo _____

Recapito telefonico _____

Indirizzo mail della scuola _____

Nome e cognome del dirigente scolastico _____

PERSONA DI RIFERIMENTO DELL'ISTITUTO per il contatto da parte di AIC

Nome e cognome: _____

Ruolo ricoperto: _____

Recapito telefonico/Cell.: _____

Indirizzo mail: _____

Orari in cui si desidera essere contattati: _____

Data

Firma e timbro
Il Dirigente Scolastico

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI In riferimento all'art. 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 – Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati e della normativa italiana di armonizzazione, io sottoscritto/o _____ titolare e/o legale rappresentante dell'azienda _____ ho preso visione dell'informativa autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati limitatamente alle comunicazioni/ contatti/ iniziative previsti dal Programma Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia Regione _____ (precisare) I dati richiesti o acquisiti saranno trattati con l'ausilio di strumenti cartacei, elettronici o comunque automatizzati atti a memorizzarli, gestirli e trasmetterli e conservati in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi. Gli stessi dati potranno essere rettificati in qualsiasi momento.

Data

Timbro e firma

PROGETTO DEDICATO
ALLE SCUOLE ALBERGHIERE

“A SCUOLA DI CELIACHIA”

Percorso formativo per docenti ed alunni delle Scuole Alberghiere grazie al quale ristoratori, camerieri, receptionist, ecc. sapranno accogliere le esigenze dei clienti celiaci. L'obiettivo del progetto è quello di fornire conoscenze sulla condizione celiaca, sulle esigenze nutrizionali del soggetto celiaco, sulla gestione del servizio senza glutine, dalla fase di ricevimento merci, alla produzione e distribuzione dei pasti senza glutine. Il percorso formativo si completa con un approfondimento sull'accoglienza e il servizio senza glutine.

Il Progetto utilizza la scuola per la sua funzione educativa e sociale, luogo d'elezione per fornire sapere ma anche saper fare, ossia acquisizione di competenze combinate a conoscenze, abilità ed attitudini appropriate al contesto. Attraverso una offerta didattica diversificata è possibile approfondire il tema della celiachia, che risulta ancora non del tutto conosciuto nella scuola, in famiglia, nei pubblici esercizi, nella società in generale e porta ancora con sé situazioni di disagio e discriminazione. L'utilità e l'importanza di affrontare il tema della celiachia a scuola è proprio quella di affrontare la celiachia partendo dalle radici e quindi dall'educazione scolastica.

Il diplomato presso le scuole alberghiere aderenti al Progetto potrà vantare specifiche competenze, predisponendo menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Grazie a questo progetto i futuri ristoratori, camerieri, receptionist, ecc. sapranno accogliere le esigenze dei clienti celiaci, proponendo menù senza glutine sicuri e di qualità, al pari degli altri commensali, in un clima conviviale.

Per ogni informazione e/o puoi contattare la segreteria regionale AIC SICILIA ai seguenti contatti:

Segreteria Regionale Associazione Italiana Celiachia Sicilia
Via Salvatore Quasimodo 32 98049 Villafranca Tirrena (ME)
Tel/Fax 090.336947
Cell. 349.7314835 – 347.5553065
Mail: segreteria@aicsicilia.it, info@aicsicilia.it

