

RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

1 fine settimana: **3** giorni di full immersion, da venerdì a domenica: **1** mattinata di lezioni frontali, **1** pomeriggio di dimostrazioni e schemi pratici, **2** giorni interi di esercitazioni pratiche.

Tutoraggio telematico post corso.

Roma, 29 – 31 marzo 2019

Direttore: Dott. Edgardo C. LUGARESÌ

Sede del corso: Sala Conferenze Hotel Colony, Via Monterosi, 18 – 00191 Roma

Sito web: www.nutrizionista.it / www.corsinutrizione.com

Scadenario: Il contributo totale di partecipazione al Corso è di 600 € (pagabili anche a rate).

<p>Fino 2 gennaio: 300 € (50% di sconto) Dal 3 gennaio al 17 febbraio: 330 € (45% di sconto) Dal 18 al 28 febbraio: 350 € (40% di sconto) Dal 1° al 18 marzo: 390 € (più del 35% di sconto) Dal 19 marzo: 600 €</p> <p>Per partecipare solo alle due giornate esercitazioni: 300 €</p>	<p>Per iscrizioni di gruppo:</p> <ul style="list-style-type: none">- da 2 a 5 partecipanti: fino al 15 gennaio 240 € (60% di sconto); dal 16 gennaio al 17 febbraio: 300 € (50% di sconto); dal 18 febbraio: 350 € (40% di sconto);- da 6 partecipanti in poi: fino al 15 gennaio 2019: 200 € (più del 65% di sconto); dal 16 gennaio al 17 febbraio: 240 € (60% di sconto); dal 18 febbraio: 300 € (50% di sconto).
---	--

Il Corso è altamente professionalizzante, permette di essere operativi in breve tempo e apre a nuove opportunità di lavoro. Si approfondisce la teoria, le metodologie, le tecniche e i concetti per poter elaborare e/o controllare piani di ristorazione collettiva in diversi ambiti, sia autonomamente sia presentati da una società di catering. Il corso è riservato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica. Viene, però, consigliato a coloro che, in possesso di un titolo in materie tecniche attinenti agli argomenti trattati, lavorano già nel settore della ristorazione collettiva o in settori affini, e desiderano per la propria crescita personale e professionale, approfondire determinati temi e concetti.

OBIETTIVI: Per "ristorazione collettiva" si intende il servizio di preparazione e consegna su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri, case di riposo, ecc.). La ristorazione collettiva è sempre rivolta a un numero abbastanza ampio di persone, che hanno la necessità di usufruire del medesimo servizio in quanto fanno parte di un gruppo: dipendenti di una stessa azienda, degenti di un ospedale, studenti di un'università, ecc. Nell'ambito della ristorazione collettiva meritano un cenno distinto i settori della **ristorazione aziendale** e quello della **ristorazione sociale, ospedaliera e scolastica** in particolare. I clienti della ristorazione collettiva non sono occasionali, in genere non hanno possibilità di scegliere il fornitore, e fanno un uso continuo e prolungato del servizio. La ristorazione collettiva è una ristorazione di necessità, strumentale, non di piacere; essa punta la sua massima attenzione nella realizzazione e nella consegna dei piatti. Ogni forma di ristorazione collettiva ha esigenze molto specifiche, legate alla tipologia e alle esigenze della clientela che ne deve usufruire. Si devono considerare in modo assolutamente rigoroso gli **aspetti nutrizionali e igienici**, con standard qualitativi costanti ma che si adattino alle mutevoli e diversificate esigenze di utenti. Si propone quindi ai clienti una cucina standardizzata, ma non priva di qualità. Seppur di gusto meno intenso e piacevole e con una presentazione dei piatti poco curata, la cucina della ristorazione collettiva può essere sicuramente molto controllata e bilanciata sotto l'aspetto nutrizionale. Il menu è sempre il risultato di un **lavoro congiunto** tra cuochi e nutrizionisti, spesso anche con l'apporto di personale medico. Per le complessità gestionali ed economiche, sempre più spesso i servizi di ristorazione collettiva sono affidati a **società esterne di catering**. Nella ristorazione collettiva è, dunque, di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette, tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e la promozione di alcuni piatti/ricette.

Le principali forme di ristorazione collettiva sono:

- **ristorazione aziendale:** all'interno di aziende di dimensioni medie o grandi;
- **ristorazione scolastica:** all'interno di scuole, università, centri di formazione;
- **ristorazione socio-sanitaria:** all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e riposo;
- **ristorazione comunitaria:** all'interno di istituti religiosi, caserme, carceri penitenziari;
- **ristorazione assistenziale:** destinata a persone indigenti; organizzata in mense, ma anche con servizio a domicilio.

Numero di partecipanti: 45. Il numero è limitato per poter permettere a tutti i partecipanti di svolgere tutte le esercitazioni.

Venerdì 29 marzo 2019

09,30 – 10,00	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline.	Lugaresi
10,00 – 11,30	La Ristorazione Collettiva: normativa e tabelle di riferimento. I servizi.	Lugaresi
11,30 – 13,30	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 1 ^a Parte	Nucci
13,30 – 14,30 Pausa pranzo		
14,30 – 17,00	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 2 ^a Parte	Nucci
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,30	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 3 ^a Parte	Nucci

Sabato 30 marzo 2019

09,00 – 11,00	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica.	Lugaresi
13,30 – 14,30 Pausa pranzo		
14,30 – 17,00	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari nelle mense aziendali.	Lugaresi
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 20,00	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari in ospedali e case di cura.	Lugaresi

Domenica 31 marzo 2019

09,00 – 11,00	Esercitazione pratica: verifica del menù: controllo dei valori nutrizionali dei menù di per le mense scolastiche.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione pratica: verifica del menù: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per le mense ospedaliere e di case di cura.	Lugaresi
13,30 – 14,30 Pausa pranzo		
14,30 – 17,30	Esercitazione pratica: verifica del menù: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione aziendale.	Lugaresi
17,30 – 18,00	Consegna attestati	Lugaresi

PER ISCRIVERSI: il Corso può essere saldato anche in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'acconto di 200 €, da scalare sul costo totale; in questo caso la Segreteria invierà un prospetto di rateizzazione da seguire. Una rateizzazione "più leggera" dipende da quando ci si iscrive: prima lo si fa, più tempo si ha per pagare. Le "rate" scadono ogni 15-20 giorni e il saldo totale deve essere effettuato almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso a cui ci si è iscritti

Per essere iscritti è sufficiente inviare la scheda e copia del bonifico effettuato.

Poiché i posti sono **LIMITATI**, è sufficiente, in un primo momento, inviare la scheda d'iscrizione e l'importo di 250 € per la registrazione (in caso di impossibilità a parteciparvi, con previo preavviso di almeno 6 giorni lavorativi (una settimana), **l'intera somma versata fino a quel momento sarà restituita**).

Una volta iniziato il Corso, oppure dopo emissione della fattura, **non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il Corso nell'edizione successiva.**

L'importo totale (o l'acconto) del Corso - e anche i successivi versamenti - va effettuato con Bonifico Bancario intestato a:

L'importo del Corso (o l'acconto) va versato con Bonifico Bancario a:

OSCM s.r.l. - IBAN: **IT12J031111450200000042763** Conto: 0000042763 – UBI Banca– Fil. Viterbo, Via Saragat, conto intestato a OSCM S.r.l. Organizzazione Servizi Corsi Master, Via I. Garbini, 124/A – 01100 Viterbo. Causale: **Nome partecipante + Corso Ristorazione Collettiva – Edizione marzo 2019.**

Per il buon fine dell'iscrizione:

1) tutte le ricevute dei versamenti e la scheda d'iscrizione (**scritta a stampatello, per favore!**) devono essere:

a) o inviare per fax al numero 06-23326663 ;

b) o scannerizzate, fotografate, ecc., ed inviate al dott. Lugaresi elugaresi@corsinutrizione.com (in questo caso non inviare un'email coi propri dati, come spiegato qui sotto, al punto 2);

- se s'invia il fax, inviare anche una mail di conferma a - elugaresi@corsinutrizione.com

Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829 oppure scrivere a elugaresi@corsinutrizione.com

Per tutte le questioni amministrative telefonare a: 3388575829

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il corso potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Sede e date del corso potrebbero subire variazioni

In queste eventualità, i partecipanti saranno avvertiti in tempo.

Poiché il numero massimo di partecipanti al Corso è di 40, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili.

Sede del Corso: Sala Conferenze dell'Hotel Colony

Via Monterosi, 18 - 00191 Roma - Tel. +39 06 36301843 - www.colonyhotel.it

L'Hotel pratica uno sconto ai partecipanti del corso: per poterne usufruire, chiamare o la segreteria dell'Hotel oppure il Direttore, l'Architetto Giovanna Orsini, al 347.84.45.583

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi, email: elugaresi@email.it - cell.: 338 8575829

Segreteria Organizzativa: Fax 06-23326663 – 338-8575829 - email: segreteria@corsinutrizione.com

Per ulteriori delucidazioni: segreteria@corsinutrizione.com / elugaresi@email.it

DOCENTI

EDGARDO C. LUGARESÌ - Biologo Nutrizionista

Segretario Generale del BHC, responsabile scientifico dei Corsi ECM per Biologi e Medici organizzati dal BHC. È stato docente presso l'Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria, al corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Docente al Corso di perfezionamento multidisciplinare su Tutela e Promozione dei Diritti Umani organizzato con l'Università di Roma - Tor Vergata. È stato anche docente presso il Diploma Universitario di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica dell'Università "La Sapienza" di Roma - Sede distaccata A.S.L. di Viterbo, Ospedale Belcolle. È stato docente nei corsi di formazione ed aggiornamento per gli insegnanti in Educazione ai diritti umani organizzati con il contributo dell'Unione europea, e del Corso di formazione per i formatori delle Forze di Polizia.

ALESSANDRO NUCCI - Biologo

Laureato in Scienze Biologiche all'Università della Tuscia con tesi in biologia molecolare. Consulente dell'industria alimentare per la conservazione e la trasformazione degli alimenti. Collabora con aziende specializzate nella fornitura di impianti e tecnologie per l'industria alimentare e nello sviluppo di nuovi processi di conservazione e trasformazione. Docente in corsi di formazione di autocontrollo igienico e HACCP. È stato coordinatore del "Servizio Ispezione Mense" del comune di Viterbo. Consulente nutrizionista per l'elaborazione di piani alimentari per la ristorazione collettiva.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO - da inviare per email a elugaresi@email.it o per fax al numero 06-23326663

Cognome _____ Nome _____
Codice fiscale _____ P. IVA (eventuale) _____
Nato/a a _____ Prov. _____ il _____
Intestazione Fattura (se diversa): _____
Indirizzo: Via _____ n° _____ C.A.P. _____
Comune _____ Prov. _____ Tel. fisso _____
Cell. _____ email _____

Chiede di essere iscritto/a al Corso

RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

Roma, 29 - 31 marzo 2019

Sala Conferenze dell'Hotel Colony Via Monterosi, 18 - 00191 Roma

In qualità di:

Partecipante al Corso completo (indicare laurea / professione): _____

Partecipante solo esercitazioni (2 giorni) (indicare laurea / professione): _____

Fonte informativa: _____

GARANZIA DI RISERVATEZZA

Siamo stati sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (solo cognome, nome e indirizzo e-mail) **esclusivamente** per l'invio di comunicazioni, su vostra richiesta, relative alle nostre attività e ai corsi da noi organizzati. Se desiderate continuare a ricevere mail da parte nostra sulla nostra attività e sui corsi che organizziamo, non dovete fare nulla; in questo modo ci autorizzerete a proseguire con l'invio delle nostre comunicazioni. Nel caso in cui desideriate essere cancellati dalla nostra mailing list, potete comunicarcelo in qualsiasi momento inviandoci una mail con oggetto "CANCELLAMI" all'indirizzo segreteria@corsinutrizione.com

Una volta iniziato il Corso, oppure dopo emissione della fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il Corso nell'edizione successiva.

Firma per accettazione e per l'iscrizione all'evento/i formativo/i e per il trattamento dei dati:

Firma: _____

Data, _____

Per **iscrizione di gruppo** scrivere nome e cognome del collega con cui ci si iscrive: _____

Note di segreteria: _____