

## **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](http://www.nutrizionista.it) / [www.corsinutrizione.com](http://www.corsinutrizione.com)**

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

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

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 <sup>a</sup> Parte	Nucci
<b>13,30 – 14,30 Pausa pranzo</b>		
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 <sup>a</sup> Parte	Nucci
<b>17,00 – 17,30 Pausa</b>		
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 <sup>a</sup> Parte	Nucci

## Sabato 30 marzo 2019

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

## Domenica 31 marzo 2019

09,00 – 11,00	<b>Esercitazione pratica:</b> verifica del menù: controllo dei valori nutrizionali dei menù di per le mense scolastiche.	Lugaresi
<b>11,00 – 11,30 Pausa</b>		
11,30 – 13,30	<b>Esercitazione pratica:</b> verifica del menù: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per le mense ospedaliere e di case di cura.	Lugaresi
<b>13,30 – 14,30 Pausa pranzo</b>		
14,30 – 17,30	<b>Esercitazione pratica:</b> 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](mailto: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](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com)

**Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829 oppure scrivere a [elugaresi@corsinutrizione.com](mailto: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](http://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](mailto:elugaresi@email.it) - cell.: 338 8575829

**Segreteria Organizzativa:** Fax 06-23326663 – 338-8575829 - email: [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com)

Per ulteriori delucidazioni: [segreteria@corsinutrizione.com](mailto:segreteria@corsinutrizione.com) / [elugaresi@email.it](mailto: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](mailto: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](mailto: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: \_\_\_\_\_