



Corso di aggiornamento e formazione professionale

RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

1 fine settimana: **3** giorni di full immersion, da giovedì a sabato: **1** pomeriggio di lezioni frontali, **2** giorni di dimostrazioni, schemi ed esercitazioni pratiche. **Tutoraggio telematico post corso.**

Roma, 26, 27 e 28 novembre 2021

Sede del corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Pagina web: https://bit.ly/ristorazione_collettiva **Testi consigliati:** <https://bit.ly/3pRqbdE>

Le quote di partecipazione al corso sono state **tutte bloccate** per la situazione sanitaria

Il contributo di partecipazione al Corso senza sconti è di 400 € .

Fino al 7 novembre: 180 € (55% di sconto), rateizzabili anche in due rate. Acconto 100 € - Dall'8 al 21 novembre: 250 euro (37% di sconto); dal 22 novembre: 400 euro.

PER ISCRIVERSI: il Corso può essere saldato in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'**acconto di 100 €**, da scalare sul costo totale; in questo caso la Segreteria comunicherà quando effettuare il saldo.

Se non si è ancora sicuri di poter partecipare al Corso, per non perdere la priorità ci si può anche **prenotare** inviando SOLO la scheda di iscrizione (senza quota di iscrizione) in modo da bloccare il posto; sarà cura della segreteria contattarvi in tempo per confermare la vostra partecipazione. Nelle scheda barrare la casella: iscrizione con riserva.

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.

DESTINATARI: Il corso è riservato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica. È consigliato anche a coloro che, con 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. 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.

Sarà messo a disposizione dei partecipanti un **software professionale** per elaborare e controllare i menù nella ristorazione collettiva: scolastica, aziendale, residenziale, ecc.

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.

Posti limitati: numero massimo di partecipanti 15, per ragioni sanitarie e per permettere a tutti i partecipanti di svolgere tutte le esercitazioni.

Venerdì 26 novembre 2021

15,00 – 15,30	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline.	
15,30 – 16,30	La Ristorazione Collettiva: normativa e tabelle di riferimento. I servizi. Sorveglianza e Normativa. La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti.	Lugaresi
16,30 – 17,00 Pausa		
17,00 – 19,00	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.	Lugaresi

Sabato 27 novembre 2021

09,30 – 11,00	Dimostrazione: apprendimento e uso del software per elaborare menù nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Dimostrazione: apprendimento e uso del software per elaborare menù nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi
13,30 – 14,30 Pausa pranzo		
14,30 – 15,30	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Elaborazione di piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica. 1ª parte	Lugaresi
15,30 – 16,30	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Elaborazione di piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica. 2ª parte	
16,30 – 17,00 Pausa		
17,00 – 19,00	Esercitazione: controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione per le mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù.	Lugaresi

Domenica 28 novembre 2021

09,30 – 11,00	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari in strutture residenziali e nelle mense aziendali.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione: elaborazione di piani alimentari in strutture residenziali e nelle mense aziendali.	Lugaresi
13,30 – 14,30 Pausa pranzo		
14,30 – 16,30	Esercitazione: verifica del menù: il controllo valori nutrizionali dei menù.	Lugaresi
16,30 – 17,00 Pausa		
17,00 – 18,30	Esercitazione: verifica del menù: il controllo valori nutrizionali dei menù.	Lugaresi
18,30 – 19,00	Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso. Consegna attestati.	Lugaresi

PER ISCRIVERSI: il Corso può essere saldato in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'**acconto di 100 €**, da scalare sul costo totale; la Segreteria comunicherà quando effettuare il saldo.

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno **15 giorni lavorativi** (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti **50 euro** per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il Corso o emessa 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'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

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

OSCM S.r.l. - IBAN: IT73H0306914506100000001881 Conto: 00001881 – Intesa San Paolo– 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 novembre 2021.**

➔ Il rilascio della fattura da parte nostra è obbligatorio, per cui serve inviare (anche in un secondo momento): 1) la PEC (una propria o di chi va intestata la fattura); 2) il codice destinatario (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 0000000), 3) il codice fiscale ed eventualmente la partita IVA.

Per il buon fine dell'iscrizione la **ricevuta del versamento e la scheda d'iscrizione** (ultima pagina del programma, scritta col computer o a stampatello, per favore!) devono essere:

a) scannerizzate o fotografate, ed inviate per mail a:

elugaresi@corsinutrizione.com o segreteria@corsinutrizione.com

b) la scheda originale deve essere consegnata il primo giorno del corso per rimanere in archivio.

c) Nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail agli indirizzi suddetti.

PER I CREDITI ECM – I crediti non sono chiesti per questa edizione, anche perché istituzioni, ordini e organizzazioni li stanno erogando gratuitamente. Per maggiori informazioni chiamare il Dott. Lugaresi: 338.85.75.829 oppure scrivere a elugaresi@corsinutrizione.com

[Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829 oppure scrivere a \[elugaresi@corsinutrizione.com\]\(mailto:elugaresi@corsinutrizione.com\)](tel:3388575829)

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.

Sede del Corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi elugaresi@corsinutrizione.com - 338.85.75.829

WhatsApp: 338.85.75.829 – **Facebook Messenger:** <https://m.me/edgardo.lugaresi>

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

DOCENTE

EDGARDO C. LUGARES - 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.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO - da inviare per email a elugaresi@corsinutrizione.com o segreteria@corsinutrizione.com

*Cognome e nome: _____ *Codice fiscale: _____

P. IVA _____ *PEC: _____

*Codice Destinatario: _____ *Nato/a a: _____ il _____

*Indirizzo: Via _____ *n° _____ *C.A.P. _____

*Comune _____ Prov. _____ Tel./Cellulare: _____

*email _____ *Laurea e/o professione: _____

Fattura (diversa dal partecipante) intestata a: _____ luogo e data di nascita (se persona fisica) _____	
Cod. fiscale: _____	P. IVA _____
PEC: _____	Codice Destinatario: _____
Indirizzo: _____	CAP _____ Comune _____ Prov. _____

* Campi obbligatori

Iscrizione al Corso RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

iscrizione con riserva a RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

Numero di partecipanti **15**, per ragioni sanitarie e permettere a tutti i partecipanti di svolgere tutte le esercitazioni.

Roma, 26, 27 e 28 novembre 2021

Sede del Corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Fonte informativa: _____

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 150 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il Corso o emessa 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'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

La frequenza del corso, e l'eventuale attestato rilasciato, **non abilita alla professione di Nutrizionista o Dietista e non comporta la possibilità di elaborare/prescrivere diete o piani alimentari, qualora non lo preveda, secondo le normative vigenti, il titolo di studio conseguito dal Corsista.**

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

Siamo sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (nome e indirizzo e-mail) **esclusivamente** per l'invio di comunicazioni, su vostra esplicita 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

Le date del Corso potrebbero anche subire delle variazioni dovute a nuove disposizioni delle Autorità. Ogni variazione sarà tempestivamente comunicata.

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento formativo: _____

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

Data, _____