



Webinar pratico di aggiornamento e formazione professionale

RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù

1 fine settimana, 2 giornate con lezioni frontali, dimostrazioni, schemi ed esercitazioni pratiche

Consulenza, tutoraggio e coaching post corso

Venerdì 10 e sabato 11 aprile 2026 – In diretta Zoom

- Professionalizzante, pratico, efficace e incisivo, permette di essere operativi in breve tempo, aprendo a nuove opportunità e prospettive di lavoro.
- Un webinar di formazione, specializzazione e perfezionamento professionale: un salto di qualità per la propria professione e un ottimo investimento in un **campo professionale sempre più richiesto**: la **ristorazione collettiva**.
- Viene rilasciato un attestato finale, valido ai fini curricolari.
- Pagina web: <https://www.nutrizionista.it/ristorazione-collettiva/>
- **ATTENZIONE**: iscriversi o prenotarsi in tempo perché **il numero massimo di partecipanti è di 12** per permettere a tutti di seguire e svolgere le esercitazioni.
- Il **contributo totale del corso**, senza sconti, è di 320 €.
- **PROMOZIONE**: **165 € (rateizzabile) 51% di sconto fino al 29 marzo** (comprese ritenute fiscali e marca da bollo). Dal **30 marzo**: 188 € 44% di sconto. Non c'è da calcolare l'IVA.
- Per i **nostri ex-corsisti**: **150 € 55,5% di sconto fino al 29 marzo**; dal **30 marzo**: 188 € 44% di sconto.
- **Prima ci si iscrive, più dilazionata è la rateizzazione.**
- Per iscriversi inviare la scheda e copia del bonifico effettuato.
- **MODALITÀ D'ISCRIZIONE**: il webinar può essere saldato in un'unica soluzione o rateizzato come segue:
 - per **rateizzare 165 €**: **acconto di 65 € e 2 rate da 50 € l'una**;
 - per **rateizzare 150 €**: **acconto di 50 € e 2 rate da 50 € l'una**.
- Ci si può iscrivere **con riserva, inviando solo la scheda di iscrizione**; si verrà poi contattati dalla segreteria.
- In **omaggio** l'iscrizione gratuita al seminario [Come promuovere la propria Professione](#); da seguire in una qualunque delle edizioni programmate; per partecipare scrivere a segreteria@nutrizionista.it
- Segreteria: segreteria@nutrizionista.it
- Bibliografia consigliata: <https://www.nutrizionista.it/libri/>
- Per **delucidazioni**, anche tramite WhatsApp: Dott. Lugaresi **338.85.75.829**
- Tutoraggio post corso gratuito.
- Per **consulenze e coaching di lavoro** (elaborazione menù, verifica e controllo menù, elaborazione tabelle, ecc.): accordarsi con Dott. Lugaresi. Il costo dipenderà dall'entità della consulenza e del lavoro da svolgere.
- Per venire incontro alle richieste, nel caso di impossibilità di seguire alcune lezioni, si possono **recuperare gratuitamente** contattando il Dott. Lugaresi, con cui concordare giorno e orario per le ore di recupero.

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 **so-**

cietà 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.

Venerdì 10 aprile 2026

10,00 – 12,15	Presentazione del Corso. La Ristorazione Collettiva: sorveglianza, normativa e tabelle di riferimento. I servizi. La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Uso di supporti elettronici. Elementi generali del processo produttivo. La struttura del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo.	Lugaresi
12,15 – 12,30 Pausa		
12,30 – 13,30	Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. La validazione del piano alimentare. Criteri generali per la progettazione dei menù. La ristorazione di soggetti sani. La ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione ospedaliera. Ristorazione per anziani. Ristorazione Militare. Ristorazione Turistica. Educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica: dall'asilo nido alla mensa universitaria. 1ª parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La strutturazione progettazione dei pasti e del menù. La validazione del piano alimentare. Criteri generali per la progettazione dei menù. La ristorazione di soggetti sani. La ristorazione scolastica. Ristorazione aziendale. Ristorazione ospedaliera. Ristorazione per anziani. Ristorazione Militare. Ristorazione Turistica. Educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica: dall'asilo nido alla mensa universitaria. 2ª parte	Lugaresi
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 19,00	Dimostrazione : uso del software per elaborare menù nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi

Sabato 11 aprile 2026

09,30 – 11,30	Esercitazione : elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura; nelle mense militari. 1ª parte	Lugaresi
11,30 – 11,45 Pausa		
11,45 – 13,30	Esercitazione : elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva: piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica; per strutture residenziali e nelle mense aziendali; per le mense ospedaliere e di case di cura; nelle mense militari. 2ª parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Esercitazione : controllo dei valori nutrizionali dei menu della ristorazione scolastica; delle strutture residenziali, delle mense aziendali e militari; delle mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù. 1ª parte	Lugaresi
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 18,30	Esercitazione : controllo dei valori nutrizionali dei menu della ristorazione scolastica; delle strutture residenziali, delle mense aziendali e militari; delle mense ospedaliere e di case di cura; verifica del menù. 2ª parte	Lugaresi
18,30 – 19,00	Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso. Invio attestato.	Lugaresi

In caso di impossibilità a partecipare al webinar, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 25 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il webinar 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 webinar nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

Il pagamento va effettuato con Bonifico Bancario intestato a:

Edgardo Lugaresi - **IBAN: IT22H0200814502000400773214**, UNICREDIT, Fil. Viterbo, Via I. Garbini, 1 – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Webinar Ristorazione Collettiva – Ed. aprile 2026**

Non c'è da calcolare l'IVA. Il rilascio della fattura elettronica è obbligatorio, per cui serve per cui compilare nella scheda tutti i campi: **codice fiscale** ed **eventualmente la partita IVA**, se si è liberi professionisti o un'azienda, eventualmente il **codice destinatario** e la **PEC**. Se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, al posto del codice destinatario serve la PEC. Viene applicata una marca da bollo di 2 euro perché la fattura ha un corrispettivo totale superiore ai 77,47 euro.

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@nutrizionista.it o segreteria@nutrizionista.it
- b) Nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per email.

Per il **consulenze e coaching di lavoro** (elaborazione menù, verifica e controllo menù, ecc.): accordarsi con Dott. Lugaresi: 338.85.75.829. Il costo dipenderà dall'entità della consulenza e del lavoro da svolgere.

Il tutoraggio post corso è sempre gratuito.

[Per qualsiasi delucidazione chiamare il 3388575829 oppure scrivere a \[elugaresi@nutrizionista.it\]\(mailto:elugaresi@nutrizionista.it\)](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.

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi elugaresi@nutrizionista.it - 338.85.75.829

WhatsApp: 338.85.75.829

DOCENTE

EDGARDO C. LUGARESÌ - Biologo Nutrizionista, Docente e formatore, Consulente HACCP, Consulente per la Sicurezza Alimentare e per la Ristorazione Collettiva. Dall'anno 2000 Organizzatore, Referente, Responsabile e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale. È stato Segretario Generale del BHC – Brain Health Centre. È stato Segretario Scientifico del C.E.U. - Centro Studi per l'Evoluzione Umana. 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. È responsabile scientifico dei Corsi di aggiornamento e formazione professionale per le professioni sanitarie. Si occupa da anni di formazione, aggiornamento e avvio professionale nel campo della dietologia umana e della ristorazione collettiva, e della formazione e avvio professionale dei Consulenti per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP. È stato Docente presso la Scuola quadriennale di Specializzazione in Psicoterapia ad orientamento neuropsicofisiologico del C.E.U. - Dipartimento di Ricerche Psicologiche: di Fisiologia Umana, di Neurofisiologia Umana correlata alla Fisiologia Sistemica; di Genetica Medica. Per il 2023, 2024 e 2025 ha tenuto il corso per la Regione Toscana "Giornate informative sui corretti stili di vita alimentare".