

# **CUCINARE BENE PER MANGIARE SANO**

**CORSO PER ADDETTI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA ULSS PROVINCIA DI VICENZA**

## **OBIETTIVI DEL CORSO**

- ◆ **fornire elementi di Educazione Nutrizionale (conoscenza) correlati alle preparazioni culinarie**, in particolare per le pietanze di **pesce e verdura**, tramite il corretto uso del ricettario elaborato dall'Unità Operativa di Nutrizione dell' ULSS n. 4 Alto Vicentino e dal S.I.A.N. dell'ULSS n.6 Vicenza.
- ◆ **promuovere un corretto comportamento (abilità) in cucina** nella preparazione delle pietanze sia dal punto di vista igienico che nutrizionale e in particolare per la gestione delle **intolleranze e delle allergie alimentari.**
- ◆ **favorire una uniformità del livello qualitativo igienico nutrizionale e tecnologico** del servizio di Ristorazione Scolastica.

## **DESTINATARI**

Cuochi ed operatori di cucina addetti alla ristorazione scolastica.

**Educazione nutrizionale:** Cenni delle Linee Guida per una sana alimentazione con particolare attenzione al corretto consumo di frutta e verdura e di pesce. Cenni sulle principali allergie ed intolleranze alimentari.

**Educazione gastronomica:** presentazione di pietanze a base di pesce e verdure e spiegazione sulle corrette metodiche di cucina attraverso lezioni pratiche ed il coinvolgimento diretto dei cuochi. Cenni sulle principali allergie ed intolleranze alimentari: corretta gestione in cucina e in fase di veicolazione e di distribuzione. Corretto utilizzo delle moderne attrezzature di cucina quali forni trivalenti, brasiere ed abbattitori.

## **METODOLOGIA**

Lezioni didattiche frontali e lavori di gruppo in cucina. Discussioni tra relatori e partecipanti.

Nelle lezioni pratiche i partecipanti vengono divisi in 4 o 5 gruppi di lavoro e dovranno preparare alcuni piatti su ricette presenti all'interno del ricettario. Durante tale lezione i cuochi saranno seguiti da uno chef e dalla dietista con discussione in progress durante l'elaborazione della ricetta. Alla fine della lezione ci sarà la fase dell'assaggio delle pietanze preparate con analisi sensoriale e discussione tra relatori e partecipanti su eventuali criticità emerse in fase di preparazione ed assaggio.

Nel corso delle lezioni saranno eseguite delle riprese video e delle foto. Nella scheda di iscrizione ne sarà data comunicazione ai partecipanti e ne sarà chiesto l'autorizzazione.

All'inizio del corso è previsto un questionario di ingresso per valutare la preparazione iniziale dei partecipanti. Alla fine del corso è previsto un questionario finale di verifica apprendimento e di gradimento del corso.

Tale metodologia di valutazione di risultato serve per verificare l'efficacia del corso e per modulare i successivi corsi.

## **MODALITA' ORGANIZZATIVE**

I corsi avranno una durata totale di 12 ore distribuite su 4 pomeriggi e si terranno presso i centri cottura delle scuole dei Comuni di

- **Valdagno** presso la Scuola “Manzoni” nei giorni **3 – 10 – 17 e 24 ottobre 2007**;
- **Arzignano** presso la Scuola Materna di Costo nei giorni **7 – 14 – 21 e 28 novembre 2007**.

IL NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI SARA' DI 22 CUOCHI al fine di permettere un regolare svolgimento delle lezioni pratiche.

**L'iscrizione sarà di 100 euro per ogni cuoco.**

IL REFERENTE per L'ULSS 5  
*Dr. Franco Rebesan*

**SICUREZZA** **A** **LIMENTARE**  
piano regionale veneto 2005-2007