

**Titolo del Corso**

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI FASCIA DI RISCHIO ALTO

**1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari**

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello regionale, che aggiorna in merito a specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nel settore dell'industria alimentare e delle bevande.

E' destinato al:

- Responsabile dell'attività o suo delegato
- Responsabile del piano di autocontrollo
- Responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, gelataio, ecc)
- Responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)

Afferenti a imprese alimentari cui è associato un profilo di rischio alto per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da glutine nel prodotto finale. Trattatisi di imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come ingrediente base per le loro preparazioni (es. panifici, pastifici, pizzerie, pasticcerie...).

**Aggiornamento ogni 5 anni (2ore).**

**2. Requisiti di ingresso**

Assolvimento dell'obbligo scolastico.

Formazione per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. del 21 luglio 2008, n° 559.

Ai candidati stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo.

**3. Contenuti del corso**

Denominazione	Contenuti U.F.	Durata U.F.C. (Ore)	Modalità Valutazione
<b>U.F. a carattere teorico: LA MALATTIA CELIACA, GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE PER GARANTIRE UN PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	Informazioni di base sulla malattia celiaca; alimenti naturalmente privi di glutine; alimenti specificatamente formulati per celiaci; alimenti a rischio; prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco; adempimenti per le imprese (SCIA, piano Haccp, formazione e addestramento).	3	Test scritto
<b>U.F. a carattere pratico: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE PROCEDURE PER EVIARE LA CONTAMINAZIONE</b>	Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten –free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine: -esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata ; -linee guida per stesura del menù; - indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio; - panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce: preparazione di pane e pizza; - pasta fresca: dimostrazione di diversi formati; - pasticceria e gelateria: dolci e gelati per la ristorazione e/o da banco	4	Test scritto + Prova pratica o simulazione

**4. Caratteristiche generali (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)**

**Luogo di svolgimento:** modalità FAD sincrona, o in presenza presso una delle nostre sedi.

**Attestazione finale:** attestazione di frequenza a coloro che avranno svolto almeno il 70% delle ore complessive

**5. Informazioni**

Per informazioni rivolgersi a Scatena Alessandro tel. 0583/473161  
e-mail: [scatenaalexandro@confcommercio.lu.it](mailto:scatenaalexandro@confcommercio.lu.it)