Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Savioli " - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640

AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it – rnrh01000q@pec.istruzione.it

Circ. n. 42

Riccione, 03/10/2025

Al Dirigente e DSGA
Agli allievi 5°AK – 5°BK – 5°P – 5°K San Patrignano – 5°K serale – 2°B
Al personale docente e ATA

Oggetto: Corso "Celiachia e cucina senza glutine"

Nelle giornate di Giovedì 30 Ottobre e Venerdì 31 Ottobre si terranno, presso il nostro Istituto, due lezioni relative al Progetto "Celiachia e cucina senza glutine", riservato alle classi quinte di cucina e pasticceria.
Le lezioni saranno tenute dal SIAN di Rimini (Dottoresse AUSL Rimini) e le ore verranno inserite nel progetto PCTO (per le ore tenute dal SIAN). Durante gli incontri sarà presente anche la Prof. ssa Fraternali Claudia, referente di progetto.
Le lezioni prevedono una prima parte dedicata alla teoria e una seconda parte dedicata allo svolgimento di un test che permetterà agli allievi, previo il superamento dello stesso, di conseguire una certificazione per la somministrazione dei pasti senza glutine con validità quinquennale.
L'organizzazione delle sopra indicate giornate prevede quanto segue:

- **Giovedì 30/10:** Classi **5°P + 5° San Patrignano** – **Dalle ore 9,00 alle ore 12,00 circa** presso **l'aula magna sede laboratori.**
- **Venerdì 31/10:** Classi **5°AK + 5°BK** – **Dalle ore 9,00 alle ore 12,00 circa** presso **l'aula magna sede laboratori.**

I docenti in servizio dovranno garantire la sorveglianza degli allievi.

Successivamente alle lezioni tenute dal SIAN, in data al momento da definirsi, ogni classe svilupperà ulteriormente il tema del senza glutine in cucina, con una lezione in compresenza in orario curricolare con il docente di Sc. degli alimenti + referente di progetto Prof. ssa Claudia Fraternali e una lezione pratica da tenersi in orario curricolare con il docente di cucina ed uno chef A.I.C. (eventuale supporto della referente di progetto). Questa seconda parte di progetto verrà presumibilmente realizzata nel periodo Febbraio/Marzo.
Per il corso serale Savioli, il progetto prevede l'intervento di un esperto A.I.C. ed uno chef dell'associazione A.I.C. per una lezione teorico/pratica da svolgersi in orario curricolare (data da definirsi con A.I.C.).
E' previsto inoltre l'intervento di un esperto A.I.C. per una/due lezioni teorico/pratiche con la classe 2°B (date da definire).

Referente di Progetto
Claudia Fraternali

IL DIRIGENTSCOLASTICO
Prof. PASQUALE D'ANDOLA
(documento firmato digitalmente in base al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)