



Ajuntament
de **Berga**



AMBSENSE 2016

II JORNADA DE FORMACIÓ PELS RESTAURADORS.

TALLER D'AL·LÈRGIES A LA CUINA

PRESENTACIÓ I OBJECTIUS

Les persones afectades per diferents al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són un col·lectiu que cada vegada demana amb més freqüència un servei adaptat a les seves necessitats quan menja fora de casa. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són malalties que cal tractar amb rigor, ja que les persones que les pateixen no poden menjar res que contingui l'aliment que han de restringir, d'aquest fet en depèn la seva salut.

En aquest sentit, la Fundació Alícia realitzarà una sessió formativa adreçada a restauradors, impartit per Alba Adot (dietista) i Marc Puig-pey (xef) sobre els principals al·lèrgens a la cuina, com cal gestionar-los a la cuina i quines propostes de substitució hi ha. Aquest curs, gratuït per tots els restauradors de la comarca, es realitzarà el proper dimarts 7 de juny de 10 a 12 hores a la Fundació Alícia (complex Món Sant Benet).

Les places són limitades i les inscripcions encara són obertes. Per més informació o per apuntar-se cal trucar a l'ajuntament de Berga (938214333 ext 3140, Estel Margarit). però

Els objectius d'aquesta sessió són:

- Conscienciar als restauradors sobre la importància d'oferir un servei de qualitat a clients amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Donar les eines bàsiques als restauradors perquè puguin servir menjar sense determinats al·lèrgens de forma segura, podent-se establir diferents tipus d'oferta adaptada a les capacitats de cada establiment.

Aquesta sessió té una durada de 2 hores, durant les qual es combina l'explicació teòrica amb demostracions culinàries. Els punts a desenvolupar seran:

-Introducció: conscienciació de la importància de servir menjar segur adaptat a diferents al·lèrgies alimentàries.

-Al·lèrgies alimentàries: definició de conceptes i presentació de les més freqüents.

-Procediments de treball a cuina:

-Matèries primeres: identificació dels al·lèrgens a través de l'etiqueta del producte.

-Emmagatzematge: com cal separar els productes per evitar contaminacions al magatzem.

-Disseny d'una oferta adaptada per al·lèrgies i intoleràncies: aspectes que cal tenir presents a l'hora de dissenyar una oferta per a aquest col·lectiu, adaptant-la al màxim a les possibilitats de cada establiment.

-Adaptació de receptes: com adaptar diferents receptes perquè siguin aptes per a les al·lèrgies més comunes

ORGANITZA



Ajuntament
de **Berga**

Àrea de Promoció Econòmica

