

NUTRIZIONE PER SCUOLE DI CUCINA



La popolarità e l'interesse verso **l'alimentazione corretta e sostenibile** continua a crescere, attirando tutte le realtà e gli attori coinvolti in questo sistema. Un esempio sono le **scuole** professionalizzanti in **ambito culinario** che, sempre più spesso, sentono la necessità di fornire ai propri alunni una **preparazione scientificamente validata** dal punto di vista **nutrizionale e ambientale**.

A questo scopo, Madegus progetta percorsi didattici indirizzati a futuri chef e altre figure nel mondo della ristorazione collettiva, sui temi della corretta alimentazione e sostenibilità alimentare.

OBIETTIVI

- comprendere l'importanza delle linee guida di corretta alimentazione e di sostenibilità ambientale anche nell'ambito della formazione per la ristorazione collettiva
- assicurare ai propri allievi una preparazione scientificamente attendibile in materia di nutrizione e sostenibilità ambientale collegata all'alimentazione

MODALITÀ

- in presenza
- videoconferenza sincrona

CONTENUTI

- linee guida per una corretta alimentazione
- alimentazione e sostenibilità ambientale
- alimentazione e sicurezza sul lavoro
- chimica e microbiologia nell'alimentazione quotidiana
- Alimentazione e aspetti sensoriali

(Il percorso didattico può essere personalizzato in base alle esigenze)

DESTINATARI

- scuole di cucina
- operatori della ristorazione

DOCENTI

- nutrizionisti
- docenti universitari

Madegus non ha un catalogo di corsi confezionato, ma propone ai clienti un approccio *sartoriale*: costruiamo insieme a voi un'esperienza unica.

Contattaci per costruire la tua esperienza personalizzata!
info@madegus.com

www.madegus.com

