

# Corsi AFC

2025/26  
Alimentazione  
Fuori Casa

Dedicated ai professionisti della ristorazione

# 27.01.26

## Ancona

9.30 | 12.30  
PARTE TEORICA

Sala Consiliare  
Comune di Ancona

Relatrice **dott.ssa Laura Diodovich**  
Professionista AFC di Aic Marche

15.00 | 18.00  
PARTE PRATICA

**BLU 3 Professional srl**

Via del Consorzio, 34 - Falconara M.

- Non serve una doppia cucina
- Non serve un doppio forno (e neanche una doppia lavastoviglie)
- Il celiaco non è allergico (non si rischia lo shock anafilattico)
- Serve un piano di autocontrollo per il rischio da glutine
- Servono solo buona volontà e corrette informazioni

HAI UN HOTEL, UN RISTORANTE,  
UNA PIZZERIA, UN BAR O UNA GELATERIA?  
ENTRA A FAR PARTE DEL NETWORK AFC!



**Iscriviti e fai la differenza  
nella qualità del tuo servizio!**

Per info su calendario,  
sedi e modalità di iscrizione

Dott.ssa Laura Diodovich  
Responsabile del progetto AFC

 +39 377 3716731

 [afc@aicmarche.it](mailto:afc@aicmarche.it)

**N.B.** Per la validità del corso è **necessaria** la partecipazione del **Titolare** (almeno alla p. teorica) e del **Cuoco/ Pizzaiolo** sia alla parte teorica che alla parte pratica. Non è obbligatoria ma gradita la presenza alla p. teorica di un responsabile di sala. Per le **gelaterie** è sufficiente la partecipazione alla p. teorica.