



AiC Associazione
Italiana
Celiachia

blu3
PROFESSIONAL

cittàsane
Ancona



Patrocinio richiesto a
**Comune di
Ancona**

Corsi AFC

2025/26
**Alimentazione
Fuori Casa**

Dedicati ai professionisti della ristorazione

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!**

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.

Per info su calendario,
sedi e modalità di iscrizione

Dott.ssa Laura Diodovich
Responsabile del progetto AFC

 **+39 377 3716731**

 **afc@aicmarche.it**

- 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

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.