



ABC-ul BUCĂTĂRIEI PROFESIONALE FĂRĂ GLUTEN

INVITAȚIE

Vă invităm la evenimentul educațional online ABC-ul bucătăriei fără gluten.

Vom prezenta pas cu pas principiile unei bucătării profesionale fără gluten.

O masă nu înseamnă doar mâncare, dar și siguranță și bucurie!

CÂND?

Evenimentul va avea loc online
Joi, 10. 03. 2022, între orele 11-13.

PENTRU CINE?

Evenimentul se adresează tuturor celor implicați în achiziționarea, pregătirea și servirea alimentelor fără gluten, indiferent de domeniu: restaurante, cafelele, grădinițe, spitale etc.

CE?

Programul evenimentului este disponibil pe pagina următoare. De asemenea, vă invităm să vizitați biblioteca virtuală din platforma online pentru materiale despre boala celiacă și dieta fără gluten.

PARTICIPARE

Participarea este gratuită!

Pentru înregistrare accesați linkul: <https://glutenfree.collectivibe.com/>

Vă rugăm să vă înregistrați și să vă logați pe platforma online înainte de data evenimentului.



Vă invităm să urmăriți evenimentul în întregime pentru a afla informații complete despre dieta fără gluten.

Evenimentul este organizat în cadrul proiectului transnațional CD SKILLS.
Mai multe informații despre proiect la următorul link:
<https://www.interreg-danube.eu/approved-projects/cd-skills>



PROGRAM

| ORA | TEMA | VORBITORI | DURATA |
|---------------------------------------|--|---|--------|
| 11:00-11:10 | Bun venit! | dr. Jernej Dolinšek și dr. Alina Stanescu Popp | |
| Sala virtuală de conferințe - ROMÂNIA | | | |
| 11:10-11:15 | Introducere. Prezentarea evenimentului și a platformei | Moderator | 5' |
| 11:15-11:40 | Dieta fără gluten. Cine și de ce are o alimentație fără gluten | dr Alina Stănescu Popp | 25' |
| 11:40-12:00 | Bucătăria profesională fără gluten. Reguli de bază | Otilia Man | 20' |
| 12:00-12:20 | Experiențe practice | Mihai Almangiu | 20' |
| 12:20-12:40 | Sesiune de întrebări și răspunsuri | | 20' |

VIZITAREA BIBLIOTECII VIRTUALE