



## Il Natale in macelleria: speciale arrosti



INIZIO CORSO: mercoledì 13 novembre 2024

durata: 4 ore

Prezzo: 274,50 € (225,00 € + IVA)

Per i menù natalizi e per le tradizionali occasioni conviviali con parenti amici, **l'arrosto è sicuramente uno dei piatti più richiesti dai consumatori durante le feste**. Proprio per tale ragione, rappresenta uno dei preparati cardine di qualsiasi menu in macelleria.

In una lezione che coniugherà tradizione e innovazione, **i professionisti del settore macelleria potranno apprendere le tecniche per la preparazione di:**

- Matrici da cui ottenere un arrosto, buono, bello e pratico nella gestione al banco
- Farcie della tradizione e farcie innovative
- Legature esteticamente raffinate e performanti

Durante il corso sarà dato spazio alle modalità di **presentazione al banco degli arrosti** sia a pezzo intero da crudi che cotti a bassa temperatura in monoporzione.

## Obiettivi:

Il corso permetterà di apprendere le tecniche di preparazione di varie tipologie di arrostiti per sviluppare o integrare la propria linea da banco durante il periodo natalizio, arricchendo l'offerta della macelleria.

## Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

## Calendario

**Mercoledì 13 novembre 2024**

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 6 novembre

## Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

## Docenti:

[Francesca Santin](#)