



La Pasqua in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 12 marzo 2025

durata: 4 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

L'offerta per il menù di Pasqua 2025 nelle macellerie può essere tradizionale, nel rispetto delle abitudini culinarie di chi festeggia questa ricorrenza, ma al contempo innovativo, ricco dei sapori autentici della carne di alta qualità e arricchito dai "colori golosi" delle erbe, delle spezie e degli ortaggi tipici della stagione primaverile.

Proponiamo un menù articolato con prodotti senza glutine e quindi adatto a tutti.

Obiettivi:

- Creare un menu' sfizioso per le feste pasquali
- Sviluppare metodi di realizzazione dei piatti ad alta rotazione
- Imparare a realizzare monoporzioni eleganti, veloci e sfiziose per la primavera di carni bianche
- Gestire le ordinazioni in periodi di maggiore affluenza e richiesta di pubblico
- Imparare tecniche di cook and chill per una maggiore vita del prodotto

Contenuti:

Durante il corso saranno elaborati i seguenti prodotti:

- Antipasti sfiziosi
- Colombe ripiene
- Monoporzioni di pollo, maiale
- Arrostiti di vitello, faraona e pollo

Tutte le preparazioni saranno presentate crude e alcune cotte e finite in monoporzione

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 12 marzo 2025

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 5 marzo 2025

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)