



## La Pasqua in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 4 marzo 2026

durata: 4 ore

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
- Arrosti 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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “ De Minimis”.

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 4 marzo 2026**

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 25 febbraio 2026

# Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

# Docenti:

[Francesca Santin](#)