



Le basi della macelleria: i preparati in fetta



INIZIO CORSO: mercoledì 21 maggio
2025

durata: 4 ore

Oggi, i clienti cercano un banco ricco di preparazioni crude da cucinare a casa e di semilavorati già cotti, pronti per essere rigenerati in pochi minuti. In questo contesto, **scopriremo pratiche tradizionali che vengono portate avanti in macelleria da anni**, insieme a novità del settore ancora poco conosciute. Esploreremo **temi fondamentali legati alle preparazioni di carne cruda e alle tecniche di cottura**, oltre a metodi di abbattimento, per creare piatti pronti, sani e gustosi."

Obiettivi:

- Creare un metodo di trasformazione della carne cruda che permetta di servire un prodotto salubre, gustoso che duri nel tempo.
- Sviluppare vari condimenti da abbinare ad un'unica matrice
- Imparare a realizzare varie panature con erbe e spezie
- Imparare tecniche di cook and chill per una maggiore vita del prodotto e presentazione accattivante

Contenuti:

- Battuta al coltello “decalogo” Confraternita Battuta al coltello
- Gli straccetti di manzo, di maiale e di pollo
- Gli involtini sfiziosi di manzo
- Le tasche di maiale
- Fette marinate di pollo e maiale
- Fette panate super croccanti

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 21 maggio 2025
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 14 maggio

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)