Le basi della macelleria: spiedini, bombette e affini

INIZIO CORSO: mercoledì 11 giugno 2025

durata: 4 ore

Oggi, i consumatori sono sempre più interessati a trovare un banco ricco di preparazioni fresche da cucinare a casa, oltre a semilavorati già cotti, pronti da rigenerare in pochi minuti.

In questo contesto, **ci immergeremo nelle pratiche tradizionali che da anni caratterizzano il lavoro in macelleria**, affiancandole a novità del settore ancora poco diffuse. **Esploreremo temi fondamentali legati alle preparazioni di carne cruda e alle tecniche di cottura**, includendo anche metodi di abbattimento, per realizzare piatti pronti, sani e deliziosi.

Obiettivi:

• Scegliere la matrice piu’ adatta per ottenere un risultato eccellente
• Calibrare un ripieno equilibrato ma super gustoso
• Mostrare metodi semplici, veloci e pratici per realizzare una bombetta classica ed innovativa
• Scegliere il supporto piu’ adatto per l’esposizione
• Fornire la giusta tecnica di cottura per esaltare al meglio il prodotto

Contenuti:

• Spiedini con carni diverse
• Spiedini di pollo
• Bombette lucane e pugliesi
• Spiedini di bovino
• Salse di accompagnamento agli spiedini
• Tutte le preparazioni saranno presentate crude

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 11 giugno 2025
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 4 giugno 2025

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.