



Cotture sottovuoto e vasocottura



INIZIO CORSO: mercoledì 9
settembre 2026

durata: 5 ore

Il corso di **cottura e vasocottura** è progettato per fornire strumenti concreti per migliorare qualità, organizzazione e sicurezza in cucina.

Attraverso un approccio pratico e professionale **i partecipanti acquisiranno competenze immediatamente applicabili in ristoranti, macellerie e gastronomie.**

Obiettivi:

- Applicare correttamente la tecnica del sottovuoto
- Ottimizzare tempi e produzione, ridurre gli sprechi e migliorare la qualità
- Standardizzare i processi in cucina

Contenuti:

- Principi delle cotture sottovuoto
- Temperature, tempi e sicurezza alimentare
- Uso della attrezzature (sottovuoto, abbattitore, forno)
- Tecniche di vasocottura
- Esecuzione di:
 - Giardiniera in vasocottura
 - Giardiniera in sottovuoto

Verdure in sottovuoto

- Zucchine alla menta in sottovuoto
- Patate in sottovuoto
- Carote in sottovuoto

- Petto di pollo in sottovuoto
- Cappello del prete in umido in vasocottura
- Poullé pork

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 9 settembre 2026
dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 2 settembre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria, ristoratori,
gastronomie.