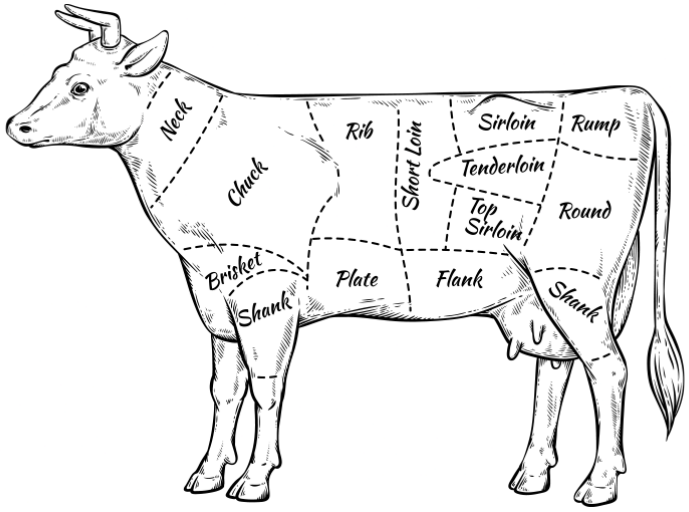
Corso sul disosso bovino per i ristoratori



INIZIO CORSO: lunedì 19 maggio 2025

durata: 6 ore

Il **disosso** rappresenta un'arte che richiede tempo, competenze specifiche, risorse adeguate e una profonda passione. È fondamentale avere una conoscenza approfondita dell'anatomia animale e una solida comprensione delle tecniche di conservazione e frollatura della carne, oltre a saper gestire i vari tagli. Questo corso è progettato per offrire ai professionisti della macelleria e della ristorazione l'opportunità di scoprire le migliori pratiche per ottenere i diversi tagli di carne, evidenziando le loro caratteristiche e peculiarità.

Obiettivi:

Obiettivo principale del corso imparere a disossare, tagliare e trattare la carne bovina per ottenere i migliori risultati in cucina.

Contenuti:

• Presentazione della carcassa bovina
• Spiegazione del quinto quarto bovino (frattaglie bovino)
• Disosso e sezionamento quarto anteriore, spiegazione e utilizzo dei tagli
• Breve prova pratica di riconoscimento delle parti anatomiche
• Correlazione dei tagli anatomici per cotture al barbeque
• Disosso e sezionamento quarto posteriore , spiegazione e utilizzo dei tagli
• Breve prova pratica di riconoscimento delle parti anatomiche
• Correlazione dei tagli anatomici per cotture al barbeque
• Assaggio delle carni con breve analisi sensoriale

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

Lunedì 19 maggio 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 12 maggio 2025

Destinatari:

Professionisti del settore della ristorazione.