



## Il fantastico mondo delle tortillas in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 1 dicembre 2021

durata: 6 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)

**FINANZIATO AL 100%**



CORSO PER PROFESSIONISTI

Le tortillas venivano preparate in America da ben prima della scoperta del Nuovo Mondo. I Maya le adoravano, e gli spagnoli si trovarono per la prima volta di fronte a questo “pane piatto”, lo ribattezzarono “tortilla”, cioè piccola torta.

Veloci da preparare, versatili e sane, le tortillas rappresentano **un piatto gustoso, unico e nutriente** per il cliente esigente in continua ricerca di novità. Possono quindi essere proposte in macelleria e in gastronomia per **arricchire l'offerta del ProntoCuoci**.

# Obiettivi:

## Il corso si pone i seguenti obiettivi:

- trasferire le competenze di come si destrutturano le tortillas per creare nuove forme partendo da un'unica base.
- creare nuovi ripieni crudi o cotti a bassa temperatura di (carne e verdure) sani gustosi e bilanciati
- creare una serie di salse di accompagnamento per ogni ricetta
- scegliere il miglior modo di esporle in banco con l'imballo ecocompatibile piu' adatto
- stilare l'etichetta secondo le normative vigenti

# Contenuti:

## Ricette eseguite:

- Tortillas classica al tastale al profumo di malga
- Tortillas di scottona e ortaggi cbt
- Tortillas roll alla pizzaiola
- Tortillas roll bacon e cipolla affumicata in cbt
- Wrap di bollito di scottona affumicati
- Wrap pulled beef
- Burritos di pollo a collo nudo
- Tortillas destrutturata con filamenti di scottona ai sali bilanciati

# Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 262,30 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

# Calendario

**Mercoledì 1 dicembre 2021**

dalle ore 14.00 alle ore 20.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 24 novembre 2021

# Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore macelleri e gastronomia.