



Il codice sensoriale della carne



INIZIO CORSO: lunedì 28 febbraio
2022

durata: 8 ore

Prezzo: 378,20 € (310,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Vi è stato detto che per sapere qualcosa sulla carne è necessario imparare tutto sulle razze, sull'allevamento, i nomi di tutti i tagli e le tecniche di cottura? Cancellate tutto questo che riporta alla mente solamente i banchi di scuola. In realtà è possibile distinguerne la qualità e le caratteristiche principali anche attraverso l'analisi sensoriale.

Il codice sensoriale della carne può essere inteso come il **manuale per conoscere la carne in tutti i suoi profumi, colori, le sue consistenze e le sue infinite sfumature.**

Durante il corso sarà condotta una profonda analisi della carne grazie all'utilizzo dei cinque sensi. I partecipanti apprenderanno come le carni si esprimano con un linguaggio facilmente interpretabile dai sensi, imparando a coglierne aroma, consistenza e gusto.

Il corso si configura come uno **strumento utile per i professionisti del settore macelleria e della ristorazione** che desiderano approfondire le loro conoscenze sul mondo della carne, al fine di ampliare l'offerta proposta alla clientela e acquisire gli strumenti, anche comunicativi, per "raccontare" i prodotti durante la vendita.

Il corso sarà tenuto dai professionisti dell'**Istituto Assaggiatori Carne.**

Obiettivi:

Il corso guida i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta della carne al fine di offrire gli strumenti per distinguerne le caratteristiche, la qualità, e con l'obiettivo di dare utili indicazioni su come cucinare i diversi tagli e le varie tipologie.

Contenuti:

Parte teorica:

- Psicologia: il linguaggio del prodotto interpretato dai sensi per acquisire autonome capacità di lettura del medesimo, per scoprire il livello di qualità, per imparare a parlarne con cognizione di causa diventando un intenditore;
- Metodologia: metodi ludici per incrementare la percezione e comunicare correttamente sensazioni ed emozioni, per dare un valore agli stimoli;
- Merceologia: comprendere come il percepito si correla alla materia prima e alla maestria di esecuzione.

Parte teorica:

- Assaggio con le innovative mappe sensoriali;
- Assaggio con descrizione libera e conseguente esercizio per incrementare la percezione;
- Assaggio con le schede che usano gli esperti, per comprendere come si valutano i prodotti.

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 378,20 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

Lunedì 28 febbraio 2022

dalle ore 9.00 alle ore 18.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 21 febbraio 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore ristorazione e a operatori di macellerie che desiderano conoscere l'approccio dell'analisi sensoriale.