



Pronti a cuocere innovativi ad alta rotazione



INIZIO CORSO: giovedì 18 novembre 2021

durata: 6 ore

Prezzo: 231,80 € (190,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%



CORSO PER PROFESSIONISTI

I ritmi e gli stili di vita attuali orientano gli acquisti dei consumatori, anche in macelleria, verso prodotti di qualità che siano però anche veloci da preparare. Sempre più clienti si rivolgono infatti al loro macellaio di fiducia chiedendo prodotti "**pronto cuoci**" che facilitano la vita e consentono di risparmiare tempo.

I pronti a cuocere rappresentano quindi un'**opportunità** importante per le macellerie **per ampliare l'offerta** dei prodotti e soddisfare le richieste dei clienti, per distinguersi dalla concorrenza, **ma anche per ottimizzare alcuni processi di lavorazione** ed incrementare il proprio volume d'affari.

Il corso intende presentare alcune preparazioni di pronti a cuocere con l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli strumenti per creare prodotti di qualità, innovativi, ma anche facili da preparare, in grado di soddisfare un pubblico ampio e con un buon rendimento economico.

Obiettivi:

Il corso illustrerà alcune tecniche di preparazione di prodotti pronti a cuocere per poter sviluppare o integrare la propria linea da banco per la macelleria

Contenuti:

I preparati di manzo:

- 2 tipi di Burger gourmet
- 2 tipi di Burger ripieni
- 2 tipi di Cestini legati
- 2 tipi di Bruschette di macinato
- 2 tipi di spadellate autunnali
- 2 tipi di spiedini con fette ripiene
- 2 tipi di tagliata di scottona
- 1 presentazione per il bollito
- 1 presentazione asado de tira marinato e salsa chimicurri

I preparati di maiale:

- 2 tipi di Braciola panata
- 1 Filetto di maiale all'uva
- 1 Lonza alla tirolese
- 1 Bombette pugliesi
- 1 Baguette gustosa
- 3 tipi di Twister di pancetta
- 2 tipi Tortillas ripiene

I preparati di pollo:

- 2 tipi di Burger gourmet
- 2 tipi di alette sfiziose steccate
- 2 tipi di filetti di pollo
- 1 tipo spadellata di pollo e tacchino versione autunnale
- 2 tipi di coscie/sovracoscie ripiene
- 3 tipi di tagliata di pollo
- 2 tipi di impanato supercroccante alle erbe mediterranee e ai profumi del bosco

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 231,80 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

Giovedì 18 novembre 2021

dalle ore 14.30 alle ore 20.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 11 novembre 2021

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria