



# Pronti a cuocere innovativi ad alta rotazione



INIZIO CORSO: mercoledì 11  
settembre 2024

durata: 4 ore

Prezzo: **225,70 € (185,00 € + IVA)**

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:

Creare un menù con idee facili da realizzare che tengano conto degli stili di vita in cambiamento continuo, un programma per tutti i consumatori.

# Contenuti:

## Preparazioni di verdure cotte a bassa temperatura come accompagnamento ai preparati

- Battuta al coltello con gusti autunnali
- Burger di manzo ripieni
- Burger di maiale
- Pancetta di maiale ripiena
- Spadellate di manzo
- Spadellate di pollo
- Spiedini di pollo
- Spiedini di manzo
- Spiedini di maiale
- Fantasia di Tortillas

# 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.

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 11 settembre 2024**

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 4 settembre

# Destinatari:

Professionisti del settore  
macelleria.

# Docenti:

[Francesca Santin](#)