



Pronti a cuocere crudi - SOLD OUT



INIZIO CORSO: mercoledì 16
febbraio 2022

durata: 4 ore

Prezzo: 231,80 € (190,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

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 crudi 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 si pone i seguenti obiettivi:

- trasferire le competenze di come si crea una tartare da asporto e impasti stabili e ben legati senza allergeni.
- creare nuove forme di pronti a cuocere a base di carne trita
- creare ripieni ben equilibrati per tramezzini, girelle di carne, ecc..
- creare delle nuove panature composte da più elementi
- scegliere il miglior modo di esporli in banco, utilizzando l'imballo ecocompatibile più adatto
- stilare l'etichetta secondo le normative vigenti

Contenuti:

Durante il corso saranno elaborati i seguenti prodotti:

- 2 tartare da asporto
- 4 tipi di prodotti a base di macinato di bovino e suino
- 1 tipo di tortillas ripiena di macinato
- 1 arrosto di carne avicola porchettato
- 3 tipi di spiedini di carne bovina e suina

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

Mercoledì 16 febbraio 2022

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 9 febbraio 2022

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.