



# Pronti a cuocere per il menu di Pasqua



INIZIO CORSO: mercoledì 29 marzo  
2023

durata: 4 ore

Prezzo: 274,50 € (225,00 € + IVA)

L'offerta per il **menù di Pasqua** in macelleria strizza l'occhio non solo alla tradizione, ma sempre più ad un' offerta giovane, accattivante e sfiziosa, puntando su colori e sapori, texture semplici e attenzione alla salute. 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 garantire un buon rendimento economico.

## Obiettivi:

Il corso permetterà di apprendere le tecniche di preparazione di prodotti pronti a cuocere per poter sviluppare o integrare la propria linea da banco per la macelleria.

## Contenuti:

Durante il corso saranno elaborati i seguenti prodotti:

- Straccetti di scottona al pesto di agrumi con burrata e pomodorini droga rossa
- Vortici di scottona con asparagi e cuore fondente
- Arrosto di faraona ripiena alle erbe spontanee e arancio
- Arrosto di tacchino ripieno al pistacchio e aceto balsamico di Modena
- Trionfo di spiedini di pollo
- Sfiziosita' di carne in crosta
- Colombine "glassate"

## Termini finanziamento:

Il costo del corso 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 29 marzo 2023**

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 22 marzo 2023

## Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

## Docenti:

[Francesca Santin](#)