

Il Natale in macelleria: speciale arrosti



INIZIO CORSO: mercoledì 5

novembre 2025

durata: 4 ore

Per i menù natalizi e per le tradizionali occasioni conviviali con parenti amici, l'arrosto è sicuramente uno dei piatti più richiesti dai consumatori durante le feste. Proprio per tale ragione, rappresenta uno dei preparati cardine di qualsiasi menu in macelleria. In una lezione che coniugherà tradizione e innovazione, i professionisti del settore macelleria potranno apprendere le tecniche per la preparazione di:

- Matrici da cui ottenere un arrosto, buono, bello e pratico nella gestione al banco
- Farcie della tradizione e farcie innovative
- Legature esteticamente raffinate e performanti

Obiettivi:

Il corso prermetterà di apprendere le tecniche di preparazione di varie tipologie di arrosti per sviluppare o integrare la propria linea da banco durante il periodo natalizio, arricchendo l'offerta della macelleria.

Contenuti:

- Creare un menu' sfizioso per le feste invernali
- Sviluppare metodi di realizzazione dei piatti ad alta rotazione con materie prime stagionali
- Focus per le decorazioni da utilizzare per rendere accattivante un prodotto visivamente da crudo e presentato in monoporzione
- Imparare a realizzare monoporzioni cotte eleganti, veloci e sfiziose adatte alle festività e non
- Utilizzare i succhi di cottura in maniera intelligente e gustosa
- Gestire le ordinazioni in periodi di maggiore affluenza e richiesta di pubblico
- Imparare tecniche di cook and chill per una maggiore vita del prodotto

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 5 novembre 2025 dalle ore 14.30 alle ore 18.30 Chiusura delle iscrizioni: Mercoled? 29 ottobre

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.

Docenti:

Francesca Santin