



Il fantastico mondo delle tortillas in macelleria



INIZIO CORSO: mercoledì 29 maggio 2024

durata: 4 ore

Prezzo: 274,50 € (225,00 € + IVA)

Burrito, Chimichanga, Enchilada, Fajita e Taco stanno riscuotendo da alcuni anni un ottimo successo anche in macelleria perché, pur rappresentando una specialità della tradizione messicana, sono apprezzati in tutto il mondo, oltre che nel nostro Paese, attirando anche il pubblico più giovane.

Il corso è focalizzato sulla preparazione di questi piatti, anche in abbinamento a carni locali rosse o bianche, cotte a bassa temperatura, che consentono di dare vita a squisitezze veloci da preparare, di alta rotazione e redditività per arricchire l'offerta del ProntoCuoci.

Obiettivi:

Il corso si pone i seguenti obiettivi:

- Trasferire le competenze di come si destrutturano le tortillas per creare nuove forme, partendo da un'unica base.
- Creare nuovi ripieni crudi o cotti a bassa temperatura di (carne e verdure) sani gustosi e bilanciati
- Creare una serie di salse di accompagnamento per ogni ricetta
- Scegliere il miglior modo di esporre i prodotti nel banco, con l'imballo ecocompatibile più adatto
- Stilare l'etichetta secondo le normative vigenti

Contenuti:

Direttamente dalla cucina messicana, nuove ricette da proporre ai clienti più esigenti.

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 29 maggio 2024
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 22 maggio

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore macelleri e gastronomia.

Docenti:

[Francesca Santin](#)