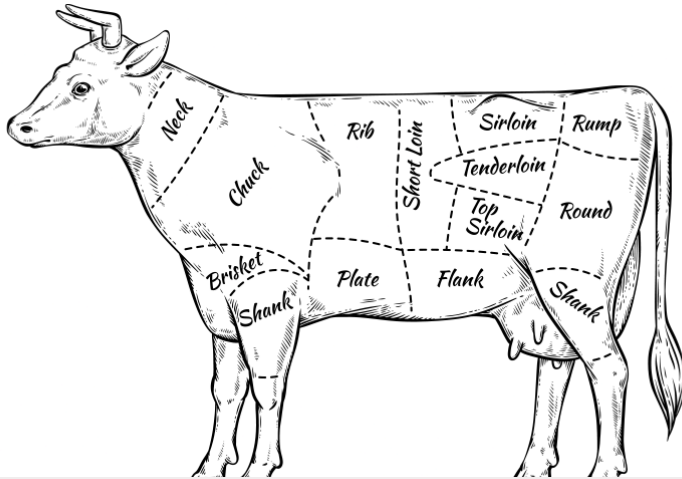




Corso Specialistico di disosso bovino dalla mezzena alla tavola



INIZIO CORSO: lunedì 1 luglio 2024

durata: 8 ore

Prezzo: 427,00 € (350,00 € + IVA)

Il **disosso** è un'arte antica, affinata nei secoli da mani esperte, sapienti e laboriose. Richiede tempo, conoscenze, risorse e molta passione. All'inizio ci si deve applicare molto, in quanto diventa essenziale conoscere bene l'anatomia dell'animale, a cominciare dai diversi tessuti muscolari, avere le basi sulla conservazione e sulla frollatura della carne, avere padronanza dei tagli di prima, seconda e terza categoria, senza dimenticare il quinto quarto.

Il corso ha l'obiettivo di permettere ai **professionisti della macelleria e della ristorazione** di **approfondire le metodologie migliori per ricavare i tagli della carne**, valorizzandone le caratteristiche e specificità.

Obiettivi:

- Imparare la nomenclatura dei pezzi anatomici con il nome nazionale
- Conoscere la posizione di origine del pezzo anatomico
- Scegliere il coltello e le attrezzature migliori per il disosso
- Accenni di classificazione in stalla della carcassa
- L'importanza della frollatura
- Imparare la lavorazione (dedicata a chi vuole intraprendere la professione del macellaio o implementare la conoscenza come un ristoratore)
- Conoscere trucchi antichi e moderni nella manipolazione, lavorazione e trasformazione della mezzena
- Varie tipologie di cottura e utilizzo dei tagli anatomici
- Conservazione e tracciabilità

Contenuti:

Lavoreremo una mezzena intera, leggera ma intera.
Il disosso si farà intero e si crea un banco di carne rossa.

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

Lunedì 1 luglio 2024

dalle ore 9.00 alle ore 18.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 24 giugno 2024

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.