



Le basi della macelleria: gli impasti di carne



INIZIO CORSO: mercoledì 12
febbraio 2025

durata: 4 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

La **macelleria moderna** fonda le sue radici in un'arte antica, fatta di sapienti gesti quotidiani a cura di professionisti laboriosi, che tramandano di generazione in generazione tecniche, conoscenza e passione.

I clienti moderni hanno la necessità di avere a disposizione un banco ben fornito di preparazioni crude da cuocere a casa e semilavorati cotti da rigenerare in pochi minuti.

Abbiamo pensato a **cinque appuntamenti congiunti** svolti a quattro mani (Gli impasti di carne, La Pasqua in macelleria, I preparati in fetta, Spiedini, bombette e affini, il Natale in macelleria), attraverso i quali il corsista verrà guidato in un percorso unico che comprende nozioni storiche ed innovative relative al tema svolto.

Verranno **svelati gesti quotidiani** che vengono perpetuati in macelleria da anni e novità del settore non ancora conosciute che abbracciano i temi fondamentali delle preparazioni di carne cruda in macelleria, e tecniche di cottura nonché abbattimento per creare piatti pronti, salubri e gustosi.

Obiettivi:

Imparare a creare un impasto di carne ben bilanciato, succoso, ben legato e morbido adatto a burger di alta qualità'.

- Distinguere le varie ricettazioni che formano un impasto per polpettone dal classico al moderno
- Imparare ad esporre nel banco carni in maniera accattivante le preparazioni nel banco usando supporti di packaging più adatti ad una conservazione, cottura e rigenerazione
- Applicare la giusta cottura per ogni tipologia di prodotto presentato

Contenuti:

- I burger di manzo e di pollo
- Le polpette della nonna ed innovative
- Il polpettone moderno
- La sfoglia classica
- I nugget di pollo e tacchino
- Gli altri impasti adatti per ogni occasione

Tutte le preparazioni saranno presentate crude e alcune cotte e finite in monoporzioneione.

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 12 febbraio 2025
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 5 febbraio 2025

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)