



Innovazioni e strategie nel banco gastronomico



INIZIO CORSO: mercoledì 29 ottobre 2025

durata: 8 ore

Siete una **macelleria** e volete ampliare la vostra offerta con una invitante proposta gastronomica? Oppure gestite un'attività di gastronomia e volete rafforzare le vostre competenze? Ecco il corso che fa per voi.

Accompagnati passo passo da **ottimi professionisti del settore** potrete **acquisire specifiche conoscenze tecniche per il trattamento e la cottura degli alimenti**, ma anche preziose indicazioni su come allestire il banco vendita e rendere i prodotti proposti più invitanti per il cliente. Il corso è progettato per i professionisti che desiderano **perfezionare le proprie competenze tecniche, commerciali e di servizio, integrando la preparazione di prodotti di alta qualità con una gestione efficace del banco gastronomico.**

Obiettivi:

Il corso permetterà ai partecipanti di acquisire competenze tecniche per la preparazione, la conservazione e il trattamento dei cibi da banco.

Contenuti:

Durante il corso verrà affrontata la preparazione di alcuni dei prodotti più venduti nelle gastronomie, curandone anche l'aspetto estetico di presentazione.

Le ricette al centro delle lezioni saranno le seguenti:

- Fondo bruno, con ossa di vitello e maiale
- Ragù di carne, con carni di manzo e maiale
- Ragù di verdure
- Besciamella
- Pasticcio di carne alla Bolognese
- Pasticcio di verdure
- Verdure ai ferri: zucchine, melanzane, peperoni
- Caponata di verdure (zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, pomodori)
- Pomodori gratinati al pane al basilico
- Patate al forno all'erbe profumate
- Millefoglie di verdure (melanzane, pomodori, zucchine)
- Sovra cosce di pollo fritte (con abbinamento pomodori al basilico)
- Polpettine di tacchino (con abbinamento caponata)
- Faraona ripiena con carni miste vitello, maiale alle noci (con abbinamento millefoglie di verdure)
- Stinchi di maiale all'erbe profumate rosolato al forno (con abbinamento patate al forno)
- Sale aromatico all'erbe fresche

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 29 ottobre 2025

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 22 ottobre 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che operano nelle gastronomie o nelle macellerie con banco di preparati.