La cucina del mare

INIZIO CORSO: martedì 17 marzo 2026

durata: 7 ore

La delicatezza del **prodotto ittico** presuppone cura e sapienza nella sua lavorazione. Per questo il **menu di pesce nella ristorazione** dev'essere gestito accuratamente in tutte le sue fasi: dalla **scelta della materia prima** all'**abbinamento dei sapori** opportuni, dall'**esecuzione della ricetta** alle corrette **tecniche di conservazione.**

Obiettivi:

Il corso si pone l'obiettivo di guidare i partecipanti sia nell'analisi del prodotto ittico per la ristorazione (pesce, crostacei e molluschi) sia nelle tecniche della sua lavorazione per la realizzazione di sfiziose ricette.

Contenuti:

PRIMA PARTE TEORICA:

• **COME TRATTARE LA MATERIA PRIMA**

- Temperature di lavoro, rischio sanitario con approfondimento su Anisakis
- Come conservare il pesce fresco in maniera adeguata
- Come abbattere il pesce, analisi degli errori comuni

• **GLI SCARTI DEL PESCE**

- Come utilizzare quello che comunemente viene definito scarto, come lisca, spina, squame, interiora

• **LA POLPA**

- Come trattare il pesce dal crudo al cotto: crudo, marinato, cotto

SECONDA PARTE PRATICA:

• Fondo, fumetto, bisque, quint’essenza (basi)
• Crudo di pesce con quint’essenza dello stesso
• Risotto bisque di crostacei, mazzancolle marinate
• Calamaro bieta kiwi
• Cioccolato caviale

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

Martedì 17 marzo 2026
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 10 marzo 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.