



Dal taglio alla padella: tecniche e ricette per le spadellate di carne



INIZIO CORSO: mercoledì 6 maggio 2026

durata: 4 ore

Le spadellate di carne sono tra i preparati più ricercati dai clienti in qualsiasi periodo dell'anno. Il corso vuole ispirare il macellaio per **creare nuovi piatti veloci, pronti ad alta rotazione**. Aumentando così l'offerta del negozio e attirando nuovi clienti. È un modo per avere marginalità utilizzando tagli meno noti.

Obiettivi:

- Imparare le tecniche di base per preparare delle spadellate perfette
- Conoscere le diverse tipologie di carne e come abbinarle agli ingredienti giusti
- Sviluppare abilità pratiche per creare piatti veloci e gustosi

Contenuti:

Durante il corso saranno elaborati i seguenti prodotti:

- Spadellate di manzo
- Spadellate di pollo
- Spadellate di maiale

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 6 maggio 2026

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 29 aprile

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)