



Il pesce a 360 gradi



INIZIO CORSO: martedì 9 giugno
2026

durata: 7 ore

La delicatezza e la fragilità del prodotto ittico richiedono un approccio estremamente accurato e sapiente in tutte le fasi della lavorazione. La qualità del pesce, infatti, dipende non solo dalla freschezza della materia prima, ma anche dalla capacità di trattarla con rispetto e competenza, preservandone le caratteristiche organolettiche e garantendo la sicurezza alimentare. Per questo motivo, **il menu di pesce in un contesto di ristorazione deve essere gestito con attenzione meticolosa, considerando ogni dettaglio:** dalla selezione delle materie prime, passando per l'abbinamento dei sapori più appropriati, fino all'esecuzione delle ricette e alle tecniche di conservazione corrette che ne assicurino la freschezza e la qualità nel tempo.

L'obiettivo di un corso tecnico di lavorazione del pesce a 360° è quello di **fornire una formazione completa e approfondita**, che abbracci tutte le competenze necessarie **per trattare il prodotto in modo professionale**. Questo include non solo le tecniche di sfilettatura, fondamentali per estrarre i tagli più pregiati e adatti a varie preparazioni, ma anche la capacità di riconoscere e utilizzare tutte le parti del pesce, comprese quelle spesso considerate secondarie o di scarto, come interiori, testa e lisce. La lavorazione di queste parti può infatti offrire opportunità di creare brodi, salse e altre preparazioni che arricchiscono il menu e valorizzano il prodotto.

Obiettivi:

In questo corso vogliamo mostrarvi come sia possibile, trasformare il classico 40% di scarto, in un 40% di opportunità in più, per realizzare piatti di tutto rilievo (il quinto quarto del pesce, la gola , il collare , i frontali , il muscolo del bulbo oculare etc....) dando così una valida alternativa per ampliare i menù della tradizione.

Contenuti:

PRIMA PARTE TEORICA:

GESTIONE DELLA MATERIA PRIMA

- Temperature di lavoro ottimali e rischi sanitari, con approfondimento sull'Anisakis
- Metodi corretti di conservazione del pesce fresco
- Analisi degli errori più comuni nella manipolazione

UTILIZZO DEGLI SCARTI DEL PESCE

- Come impiegare efficacemente gli scarti come lisca, spina, squame e interiora, riducendo gli sprechi

SECONDA PARTE PRATICA

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 9 giugno 2026

dalle ore 9.30 alle ore 17.00

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 2 giugno 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.