Cotture sottovuoto e vasocottura

INIZIO CORSO: mercoledì 9 settembre 2026

durata: 5 ore

Il corso di **cottura e vasocottura** è progettato per fornire strumenti concreti per migliorare qualità, organizzazione e sicurezza in cucina.

Attraverso un approccio pratico e professionale **i partecpanti acquisiranno competenze immediatamente applicabili in ristoranti, macellerie e gastronomie.**

Obiettivi:

• Applicare correttamenrte la tecnica del sottovuoto
• Ottimizzare temi e produzione, ridurre gli sprechi e migliorare la qualità
• Stadardizzare i processi in cucina

Contenuti:

• Prinicipi delle cotture sottovuoto
• Temperature, tempi e sicurezza alimentare
• Uso della attrezzature (sottovuoto, abbattitore, forno)
• Tecniche di vasocottura
• Esecuzione di:
- Giardiniera in vasocottura
- Giardiniera in sottovuoto

Verdure in sottovuoto
• Zucchine alla menta in sottovuoto
• Patate in sottovuoto
• Carote in sottovuoto

• Petto di pollo in sottovuoto
• Cappello del prete in umido in vasocottura
• Poulled pork

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 9 settembre 2026
dalle ore 14.00 alle ore 19.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 2 settembre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria, ristoratori, gastronomie.