Gusto senza pensieri: menu' completo in macelleria

INIZIO CORSO: mercoledì 7 ottobre 2026

durata: 5 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? Accompagnati passo passo da **Roberto Folcia**, professionista 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 nella preparazione e cottura degli alimenti, applicando corrette procedure di lavorazione per garantire gusto, sicurezza alimentare e qualità costante del prodotto finito.
• ampliare l'offerta della propria attività attraverso la progettazione e realizzazione di un menù completo di piatti pronti da proporre in macelleria, rispondendo alle nuove esigenze di praticità e qualità dei consumatori
• integrare macelleria e gastronomia in un unico modello di business, creando un'offerta distintiva che aumenti il valore percepito dell'attività e generi nuove opportunità di sviluppo.

Contenuti:

Le ricette al centro delle lezioni saranno le seguenti:
• Brodo di manzo in bottiglia pastorizzato
• Fondo di vitello in bottiglia oppure in vaschetta termosigillata
• Sugo scarpariello in sottovuoto ed in vasocottura
• Girello di vitello con verdure in agrodolce
• Ossobuchi ai sentori di natale con tartufo nero
• Arrosto di vitello farcito al gran Natale con topinambur , zucca , castagne , e culatello
• Involtino croccante delle feste
• Sovraccoscie di gallo gran gourmet

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 7 ottobre 2026
dalle ore 14.00 alle ore 19.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 30 settembre 2026

Destinatari:

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