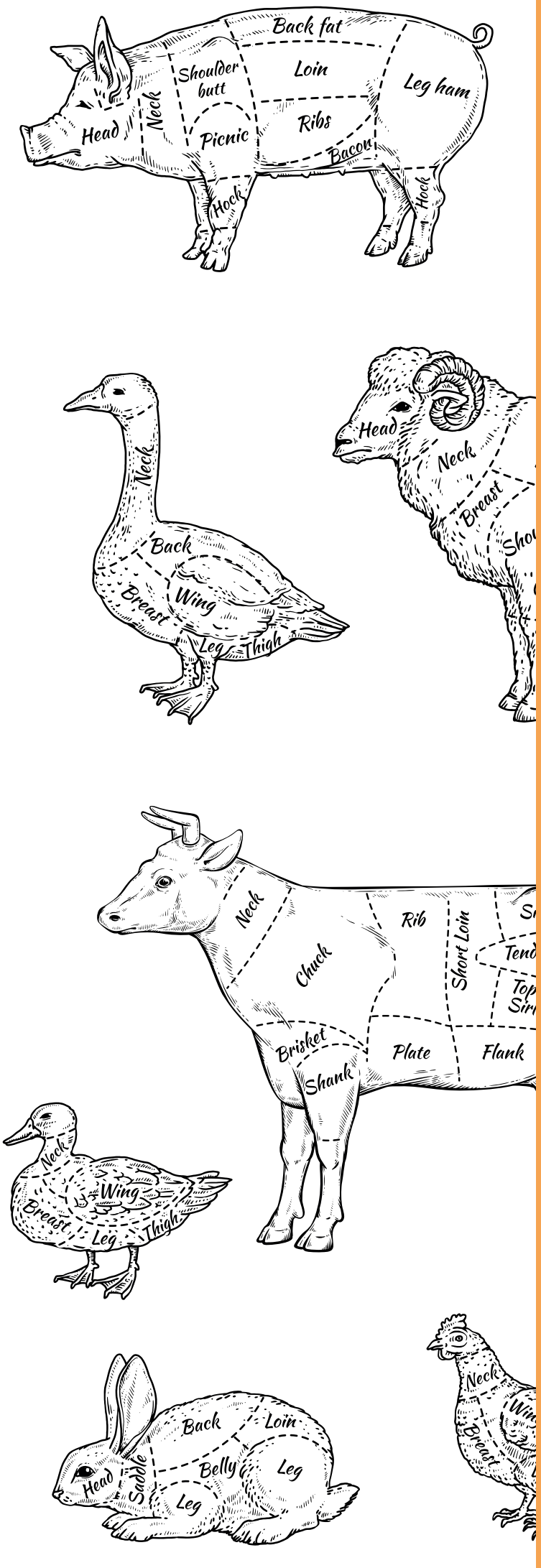

Università del Gusto

esac formazione

CORSI PER IL **SETTORE MACELLERIA**

EBST

con il contributo della Camera di Commercio Vicenza

Centro Formazione Esac - Via Piazzon, 40 Creazzo (VI)
tel. 0444 964300 - Info@universitadelgustovicenza.it
www.universitadelgustovicenza.it

AMERICAN BEEF CUTS: I TAGLI ANGLOSASSONI DELLA CARNE

Durata del corso: 4 ore

Lo stile di cucina americano è entrato in modo prorompente nel mondo della carne e la clientela più esigente spesso richiede ai professionisti del settore di essere preparati anche su tagli anatomici diversi da quelli che normalmente caratterizzano il mercato italiano.
Tale richiesta rappresenta sicuramente un'opportunità interessante per ampliare l'offerta della propria attività e distinguersi dalla concorrenza.

Il corso dell'Università del Gusto, tenuto dagli **esperti dell'Istituto Assaggiatori Carne**, intende offrire ai professionisti del settore macelleria le **conoscenze necessaria a trattare i vari tagli anglosassoni di carne.**

Mercoledì 3 novembre 2021, dalle 14.30 alle 18.30

SCOPRI IL CORSO

IL CODICE SENSORIALE DELLA CARNE

Durata del corso: 8 ore

Il codice sensoriale della carne può essere inteso come il manuale per conoscere la carne in tutti i suoi profumi, colori, le sue consistenze e le sue infinite sfumature. Durante il corso sarà condotta **una profonda analisi della carne grazie all'utilizzo dei cinque sensi.**
I partecipanti apprenderanno come le carni si esprimano con un "linguaggio" facilmente interpretabile dai sensi, imparando a coglierne aroma, consistenza e gusto.

Il corso si configura come uno strumento utile per i professionisti del settore macelleria e della ristorazione che desiderano approfondire le loro **conoscenze sul mondo della carne**, al fine di ampliare l'offerta proposta alla clientela e acquisire gli strumenti, anche comunicativi, per "raccontare" i prodotti durante la vendita. **Il corso sarà tenuto dai professionisti dell'istituto Assaggiatori Carne.**

Lunedì 8 novembre 2021, dalle 9.00-13.00 e dalle 14.00-18.00

SCOPRI IL CORSO

DRY AGING: UN METODO INNOVATIVO DI FROLLATURA DELLA CARNE

Durata del corso: 4 ore

Gli aspetti collegati alla conservazione e alla lavorazione della carne sono molteplici e in continua evoluzione.
Uno tra questi è il **metodo di frollatura per carne dry aged.**

Il corso, tenuto dai professionisti dell'**Istituto Assaggiatori Carne**, illustra le peculiarità della **tecniche della frollatura e del Dry Aging** e quali sono le **caratteristiche che connotano il prodotto finito**, rendendolo un'eccellenza per la ristorazione, ma anche un cibo prelibato per il consumo domestico.

Mercoledì 10 novembre 2021, dalle 14.30 alle 18.30

SCOPRI IL CORSO

PRONTI A CUOCERE INNOVATIVI AD ALTA ROTAZIONE - *Durata del corso:* 6 ore

I ritmi e gli stili di vita attuali orientano gli acquisti dei consumatori, anche in macelleria, verso prodotti di qualità che siano però anche veloci da preparare.

I **pronti a cuocere** rappresentano, quindi, un'opportunità importante per le macellerie che vogliono **ampliare l'offerta dei prodotti e soddisfare le richieste dei clienti**. Una scelta ottimale per distinguersi dalla concorrenza, ma anche per **ottimizzare alcuni processi di lavorazione** ed incrementare il proprio volume d'affari.

Il corso intende presentare alcune preparazioni di pronti a cuocere, con l'obiettivo di **fornire ai partecipanti gli strumenti per creare prodotti di qualità**, **innovativi**, ma anche **facili da preparare**, in grado di soddisfare un pubblico ampio e garantire un buon rendimento economico.

Mercoledì 17 novembre 2021, dalle 14.30 alle 20.30

SCOPRI IL CORSO

LE CRUDITA' DI CARNE IN MACELLERIA

Durata del corso: 4 ore

Sempre più persone che amano consumare carne scelgono di farlo attraverso le crudità.

Tritata con cutter, al tritacarne, o battuta al coltello: quale metodo è il più adatto per ottenere un prodotto di d'eccellenza e soprattutto come avvicinare più persone a queste referenze che presentano un alto valore nutrizionale, ma che spesso incontrano la diffidenza di alcuni?

Un corso dedicato ai tutti i professionisti del settore che desiderano **ampliare le loro conoscenze sulla lavorazione della carne cruda per ampliare l'offerta della propria attività.**

Mercoledì 24 novembre 2021, dalle 14.30 alle 18.30

SCOPRI IL CORSO

IL FANTASTICO MONDO DELLE TORTILLAS IN MACELLERIA

Durata del corso: 6 ore

Veloci da preparare, versatili e sane, le tortillas rappresentano un piatto gustoso, unico e nutriente per il cliente esigente, in continua ricerca di novità.

Possono quindi essere proposte in macelleria e in gastronomia per arricchire l'offerta dei "**Pronti a cuocere**".

Il corso illustra ai professionisti del settore le **tecniche per preparare le basi, i ripieni e le salse delle tortillas**, con particolare attenzione anche alla veste estetica con la quale vengono presentati i prodotti.

Mercoledì 1 dicembre 2021, dalle 14.00 alle 20.00

SCOPRI IL CORSO

Informazioni utili

I contenuti completi, i calendari e le schede di adesione dei corsi sono disponibili sul sito **www.universitadelgustovicenza.it**.

La partecipazione ai corsi è totalmente finanziato per le aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Settori Commercio e Turismo ed il C.I.P. del Terziario e sono in regola con i versamenti contributivi previsti dagli stessi.

Per partecipare è necessario inviare la scheda di adesione ai corsi prescelti, scaricabile dal sito **www.universitadelgustovicenza.it**. Le aziende che avranno inviato la relativa iscrizione saranno contattate per la conferma delle date di svolgimento dei corsi.
In caso di eccesso di richieste verrà compiuta una selezione, a discrezione dell'Ente organizzatore, per favorire il coinvolgimento di allievi provenienti dal maggior numero possibile di aziende.

Ogni informazione sulle modalità organizzative e didattiche è disponibile presso la Segreteria di Esac Formazione. (**tel. 0444 964300 - info@universitadelgustovicenza.it**).