

Titolo del percorso Macellaio Gastronomico

Durata: 60 ore

Destinatari: disoccupati e/o occupati

Programma didattico suddiviso in moduli a livello di micro-progettazione

Primo modulo

Durata 30 ore

Titolo: Orientamento alla macelleria

Gli strumenti di lavoro del macellaio

Conservazione e frollatura delle carni

Il taglio e la preparazione

Carni bianche e rosse, conoscerne le differenze

Secondo modulo

Durata 18 ore

Titolo: La gastronomia

Le impanature al naturale e pan gratin aromatizzati e pastelle, conoscerle e abbinarle ai vari tipi di carne

Ricette e principi di base per la creazione di ripieni a base di carni, salumi e verdure.

Terzo modulo

Durata 12 ore

Titolo: Normativa di settore

Igiene e HACCP

Sicurezza

Sede di svolgimento:

Ascom Form – Piazza Giolitti, 8 – 12042 Bra – 0172413030 – segreteria@ascomform.it

Ascomforma – Via A. Avogadro, 32 – 12100 Cuneo – 0171604183 – info@ascomforma.it

Aca Formazione – Piazza San Paolo, 3 – 12051 Alba – 0171226697 – formazione@acaweb.it

Savigliano Formazione – Via Mabellini, 2/1 – 12038 Savigliano – segreteria@saviglianoformazione.it

Certificazione: Frequenza e Profitto

COSTO: 780,00 Euro