



## CORSO DI TAGLIO E COTTURA CARNI - 1.23

### OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del corso è quello di acquisire tutte le competenze professionali della mansione, necessarie e indispensabili per entrare nel mondo del lavoro.

### DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti, in particolare a coloro che vogliono intraprendere la professione di macelleria e cottura carni, al fine di acquisire le conoscenze fondamentali ed i metodi di lavoro. Non è necessario avere esperienze precedenti nel settore della macelleria e della cottura.

### SBOCCHI LAVORATIVI

Una persona in grado di separare e cucinare le carni potrebbe avere diversi incarichi lavorativi come dipendente in macellerie (aiuto macellaio), ristoranti (aiuto cuoco) e altre strutture riguardanti la gastronomia (chalet, alberghi, ecc.).

### FINALITA'

Al conseguimento dell'attestato si avrà la possibilità di inserimenti formativi pratici come tirocinanti presso strutture affiliate, ristorative e di commercio carni.





### DURATA CORSO

Parte Teorica 6 ore

Parte Pratica 30 ore

Esame Finale 4 ore

### FINALITA'

Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di frequenza "Addetto alla Lavorazione e Cotture Carni", utile in tutto il territorio Nazionale, qualificante per la ricerca di lavoro alle dipendenze.

Per l'apertura della propria attività, sarà necessario dotarsi di SAB (Somministrazione di Alimenti e Bevande).

Attestato di avvenuta parte pratica rilasciato dall'azienda ospitante. Un valore aggiunto al proprio Curriculum Vitae per attestare l'esperienza pratica svolta.

Attestato H.A.C.C.P. -obbligatorio per svolgere la professione in ambito alimentare-.

### DOCENTI

Tutti i nostri docenti sono insegnati ed esperti del settore alimentare e gastronomico.



pag.2





## PROGRAMMA DEL CORSO

- 1) Introduzione alla Figura del cuoco-macellaio
- 2) Controllo della temperatura
- 3) Nomenclatura delle attrezzature e loro applicazioni
- 4) Controllo dei punti critici delle temperature secondo normativa(H.A.C.C.P.)
- 5) Nomenclatura dei tagli
- 6) Preparazione e stabilizzazione delle temperature dei forni o bracieri
- 7) Presentazione dei piatti e ricette
- 8) Applicazione della sanificazione

**Inizio del Corso: 23.01.2023 - durata: 4 Settimane**

Sede del corso: Pizzeria Pane Pizza & Co. – L.mare Sirena,198-64018 TORTORETO LIDO (TE)

Numero Partecipanti: min 8 - max 10

Scadenza iscrizioni: al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

Titolo: “Addetto alla Lavorazione e Cotture Carni”, utile in tutto il territorio Nazionale

**Costo del CORSO+HACCP: EURO 465,00 iva compresa**

**Ai partecipanti verrà assegnato un bonus promozione offerto dalla Confartigianato**

**Imprese Demaniali Abruzzo e da Balneator -Ass.ne Balneari Tortoreto- di 100\125€**

Per informazioni contattare: Sig. Carlo Dezi cellulare 3291762898

Sig.ra Costantini Isabella 3331860379 - email: isbellacostantini.ic@gmail.com

