

C.A.T. CONFCOMMERCIO LECCE
IL SINDACATO PROVINCIALE MACELLAI – FEDERCARNI LECCE
E BARBA CARNI LECCE,

organizzano la **PRIMA EDIZIONE** del Corso Professionale per
“MACELLAIO GASTRONOMO”

Il corso per **Macellaio Gastronomo** è un corso professionale pratico progettato da C.A.T. Confcommercio Lecce per rispondere all'esigenze di professionalizzare e specializzare chi opera nel settore della macelleria.

Il macellaio gastronomo ha, infatti, il compito non solo di conoscere tutti i tagli delle carni, ma anche le loro lavorazioni, trasformazioni, preparazioni e cotture.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che hanno già maturato una breve esperienze nel settore e intendono perfezionare il loro percorso professionale, sviluppando nuove abilità nell'ambito della macelleria e gastronomia.

DURATA

Il corso avrà una durata complessiva di **n.30 ore**, tutte di **pratica**, da svolgere presso la rinomata macelleria-gastronomia **BARBA CARNI LECCE**.

DOCENTI

Sotto la sapiente guida di **Salvatore Barba** e del suo staff composto da chef, professionisti ed esperti del settore, i corsisti avranno la possibilità di formarsi all'intero di un vero laboratorio di macelleria-gastronomia, completo di tutte le attrezzature fondamentali, per specializzarsi in preparazioni gastronomiche a base di carne.

MODULI:

Moduli del corso:

- **Paratura e porzionatura di carni rosse e bianche**

- **Preparazione delle carni:**

Marinatura, panature e farciture;

Rollate, bocconcini, fettine, arrosti, brasati, lessi, carré;

I tritati.

- **Cottura delle carni:**

Tagli barbecue e cottura alla griglia;

Tempi e temperature di cottura di verdure e carni;

Nuove tecniche di CBT (cottura a bassa temperatura).

- **Gastronomia:**

Tartare e carpacci;

Gli straccetti da scottare;
Hamburger e spiedini;
I marinati;
Involtini, tasche, impanati da frittura;
Preparazioni di gastronomia (pronto cuoci).

L'ultima giornata del corso i partecipanti avranno la possibilità di mettere in pratica quanto hanno appreso durante il percorso formativo, e realizzare una propria soluzione gastronomica di fantasia.

Al termine verrà rilasciato ai corsisti l'**Attestato di partecipazione al corso**.

Il corso è a **NUMERO CHIUSO**.

Costo del corso: **€ 300,00 IVA inclusa**.

Il costo del corso comprende:

- Materiale didattico
- Grembiule e copricapo
- Esercitazioni in laboratorio.

Il corso è organizzato con la partnership tecnica di:

BARBA CARNI LECCE, storica Macelleria-Gastronomia di Lecce che metterà a disposizione il laboratorio per le esercitazioni pratiche.

UNOX SPA, azienda leader nella vendita e progettazione di forni professionali, che doterà il laboratorio delle attrezzature tecniche da utilizzare durante le esercitazioni.

IBA Ingrosso Budella e Affini – IBA Chef, azienda specializzata nella vendita di prodotti ed articoli per le preparazioni gourmet, che fornirà le materie prime per tutta la durata del corso.

Il corso è gratuito solo ed esclusivamente per i dipendenti delle aziende aderenti all'Ente Bilaterale del Turismo – Puglia.

Per ulteriori informazioni e per l'iscrizione al corso contattare la segreteria organizzativa di Confcommercio: Tel. 0832/345146 – 0832/345124 - Mail formazione@confcommerciolecce.it