



Provincia
di Bergamo

CORSO DI MACELLERIA ED ELABORATI DI SALUMERIA - PRONTI A CUOCERE

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
via Caravaggio, 50 - Treviglio - BG



OBIETTIVI DEL CORSO

Un corso professionale di natura sia pratica che teorica per poter acquisire le tecniche e le competenze di base per operare nel settore della macelleria e della salumeria: sezionatura, spolpatura, disossatura, taglio fino ad arrivare al piatto elaborato per la vetrina di una macelleria e salumeria.

IL CORSO AFFRONTERÀ I SEGUENTI ARGOMENTI

Si tratteranno le principali tipologie di carne (manzo, vitello, pollame, suino) e le famiglie dei salumi, con pregi e difetti dei salumi sia cotti sia crudi.

Inoltre si illustreranno tutte le sigle che sono a tutela della filiera produttore-consumatore (D.O.P. I.G.P. P.A.T. DE.CO).

AGEVOLAZIONI

POSSIBILE GRATUITÀ se il corsista è in possesso dei requisiti previsti dalle misure di politica attiva del lavoro (Doti Regionali).

Potranno essere organizzate uscite didattiche presso strutture del territorio con reparto macelleria.



43 ore
40 ore + modulo HACCP
giovedì 18:30 - 21:30



inizio lezioni 24 ottobre 2019



€ 480,00



Attestato di Competenze

INIZIO LEZIONI

24

OTTOBRE
2 0 1 9



per info e iscrizioni

CFP di Treviglio

Via Caravaggio, 50
Tel. 0363 19 25 677
cfp.treviglio@abf.eu

Orari segreteria:
da Lunedì a Venerdì 9:00 - 15:30



@cfpTreviglio

www.abf.eu