



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

OBIETTIVO 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.

TEMATICHE

Partendo da "real life material" (testi di letteratura, musica, video) 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.

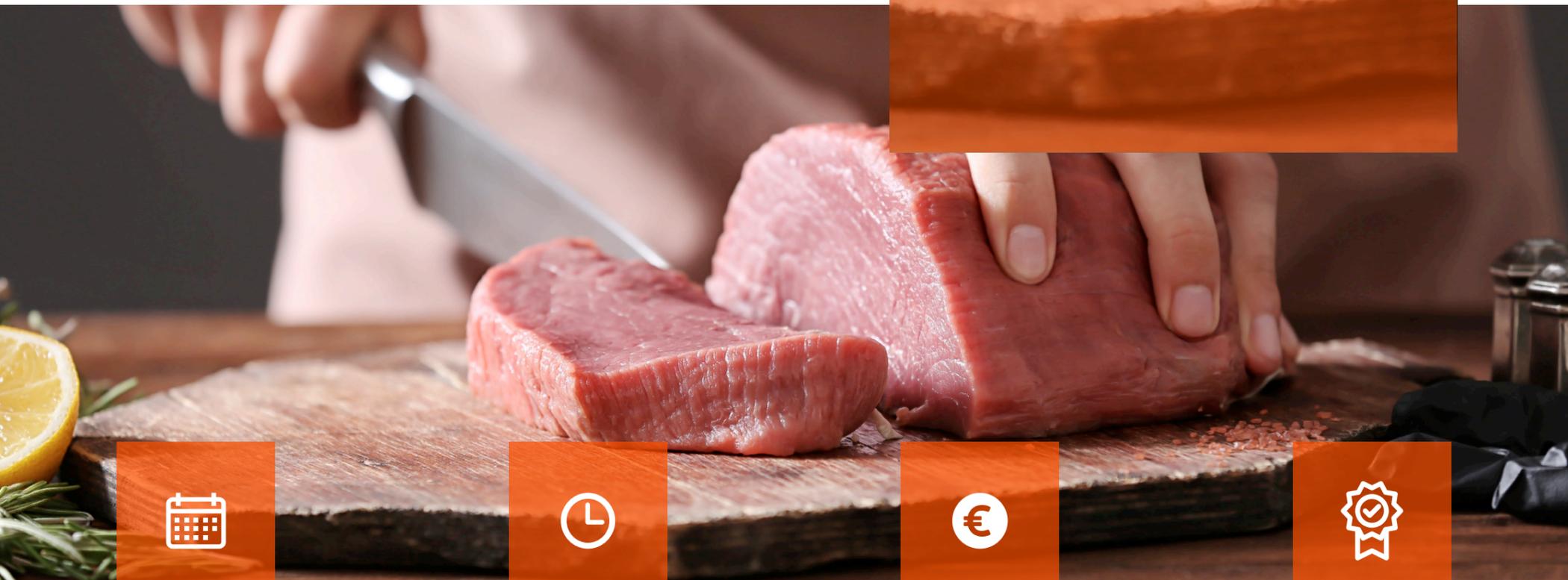


CASCINE
NELLE TERRE DI GHIATA
* COOPERATIVA AGRICOLA *



CORSO DI MACELLERIA

ED ELABORATI DI SALUMERIA PRONTI A CUOCERE



INIZIO LEZIONI

30 GENNAIO
2020



43 ORE

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



480 €



ATTESTATO
DI COMPETENZE

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO

Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)

Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu



@cfpTreviglio

www.abf.eu