

CORSO ASPIRANTI MACELLAI

Scritto da Gaia

Lunedì 07 Settembre 2015 18:41 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Settembre 2015 18:18

Sede operativa del corso: Strada Del Vio Viscioloso, 21 – San Martino in Colle, Perugia

Durata del corso: 15 giorni

Periodo: in via di definizione

Partecipanti: max 15 persone

[SCARICA IL MODULO PER ADERIRE AL CORSO](#)

Programma del Corso:

Il corso si articola in tre sessione:

1) SESSIONE TEORICA IN AULA e/o LABORATORIO

Le materie trattate sono le seguenti:

- Principi di anatomia bovina, suina e avicola

- Principi di morfologia bovina e suina e cenno sulle razze bovine deputate alla produzione di carne. Differenze tra bovini da latte e bovini da carne, cenni sulle razze suine

- La conformazione Seurop della carcassa, lo stato di ingrassamento, i principali tagli della carne

- Principi di frollatura delle carni, differenze tra le diverse specie.

- Principi di confezionamento delle diverse tipologie di carne, shelf life e l'uso di additivi e conservanti nell'industria alimentare.

- Utilizzo in cucina dei diversi tagli anatomici

- Come realizzare preparati a base di carne bovina, suina, ovina e pollame.

2) SESSIONE TEORICA IN AULA: CORSO BASE DI 12 ORE PER LA FORMAZIONE DI PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESE ALIMENTARI

Effettuare la formazione per l'HACCP e la sicurezza alimentare è indispensabile per poter accedere alla parte pratica del corso che si terrà nel laboratorio di sezionamento e per poter lavorare in tutte le imprese alimentari d'Italia. Al termine del corso verrà lasciato al candidato un

attestato di partecipazione, della durata di 3 anni, indispensabile per poter lavorare a contatto con gli alimenti.

3) SESSIONE PRATICA IN LABORATORIO

- Dimostrazione di sezionamento di una carcassa bovina con produzione di tagli anatomici commerciali.

- Riconoscimento tagli anatomici.

- Porzionamento dei tagli anatomici per la produzione di fettine, spezzatino, bistecche, etc.

- Realizzazione di alcuni preparati per la vendita al dettaglio.

ESAME FINALE PER L'OTTENIMENTO DELL'ATTESTATO