

CURSOS DE PAGO

CURSOS TEÓRICO-DEMOSTRATIVOS PARA LA INNOVACIÓN EN CARNICERÍA

> INSCRIPCIÓN EN LA FERIA A LOS CURSOS DE PAGO

Para inscripciones y pagos DIRECTAMENTE EN LA FERIA dirigirse a la **RECEPCIÓN CURSOS - STAND 32**.
Recordamos que los cursos son de número clausus.

PROGRAMA Y COSTES CURSOS DE PAGO organizados por Ecod

1 - INNOVA Y ASOMBRA CON EL COOK AND CHILL EN CARNICERÍA

Imparten el curso tres profesionales de "Passione Preparati Planet" - Francesca Santin, Nicoletta Zanchi y Alice Contini - el curso teórico-demostrativo con objetivo de llevar la experiencia italiana al servicio de los colegas españoles con unas elaboraciones con carne cruda y, a continuación, cocción a baja temperatura valiéndose también de la técnica Cook and Chill con enfriamiento rápido de los elaborados una vez cocidos. Tras este procedimiento aparentemente simple en realidad se oculta un nuevo modo de interpretar el trabajo en cocina con ventajas no sólo productivas sino también higiénico-sanitario. Todas las preparaciones serán propuestas en diferentes variantes según la tipología de servicio que se quiere ofrecer al cliente.

Los platos en elaboración serán: Virutas de pollo con hortalizas a las hierbas, Burger relleno de "Sorana" (vaca que no ha parido) en camisa, Pollo de primera calidad en lechón asado, "Zuccotto" a los cítricos, la Copa de la Vida, Chicken pizza.

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso. En italiano con traducción simultánea al español.*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 09.45 h. a 11.45 h. - **Código curso: A1** (el curso será repetido tal cuál Lunes de 12.00 h. a 14.00 h.)

LUNES 5 DE FEBRERO: de 12.00 h. a 14.00 h. - **Código curso: A2** (este curso es la réplica del curso A1 desarrollado el domingo de 09.45 h. a 11.45 h.)

2 - APROVECHAMIENTO DE PIEZAS CON PREPARACIONES TRADICIONALES Y FINGER-FOOD ITALIANOS

El otro curso, teórico-demostrativo, será impartido por docentes de la "Accademia Macelleria Italiana". El objetivo es utilizar de la mejor manera todos los cortes disponibles creando referencias de particular efecto capaz de agradar a todo el público.

Los platos en elaboración serán: Albóndigas (minis albondiguillas aliñadas exteriormente) y Brocheta a la tártara (brocheta de carne molida con hojas de cebolleta y tocino), Burger Gourmet y Sándwiches (Hamburguesa balanceada al natural); Corona de "rosticciana" rellena (costillas, tradicional relleno de cerdo), Roll meat (antojos sobre brocheta al pan gratén); Minis Bombas Italianas (tradicional brocheta rellena), Pizza de Carne con patatas (variante sobre el tema pizza).

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso. En italiano con traducción simultánea al español.*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 12.15 h. a 14.15 h. - **Código curso: B1** (el curso será repetido tal cual el Lunes de 09.30 h. a 11.30 h.)

LUNES 5 DE FEBRERO: de 09.30 h. a 11.30 h. - **Código curso: B2** (este curso es la réplica del curso B1 desarrollado el domingo de 12.15 h. a 14.15 h.)

3 - DECORACIÓN GASTRONÓMICA

Decoración gastronómica en tallado vegetal, que dara un valor añadido a vuestros elaborados carnicos y os permitiran presentar unas vitrinas atractivas y elegantes que seducirán a los clientes. Master-class a cargo de **Judit Comes**, reconocida internacionalmente por trabajo, calidad y profesionalidad y ganadora de numerosos premios internacionales, es un punto de referencia por sus actividades y enseñanza, con nuevos métodos y conceptos.

€30,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 14.45 h. a 16.00 h. - **Código curso: C1**

4- LAS 4 ESTACIONES

En las Carnicerías debemos adaptarnos a las diferentes estaciones del año, presentando a nuestros clientes elaborados que fomenten los productos de temporada y favorezcan el aprovechamiento de las piezas para obtener una mayor rentabilidad. El Dream Team de formación del Gremi de Carnissers de Barcelona, presentará diferentes elaboraciones pensadas en cada una de las estaciones del año, muy atractivas visualmente e interesantes que darán un valor añadido a vuestro negocio.

Yolanda Casternado (La Primavera) - Monica Adell (El Verano) - Ana Paris (El Otoño) - Cinta Casternado (El Invierno)

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 16.15 h. a 18.15 h. - **Código curso: D1**

5- EL BISTEC PERFECTE

Curso dirigido a profesionales de la carne y a personas que vivan de o con la carne.

Charlas y aspectos prácticos: dónde nos ha llevado la historia, análisis de la situación actual, compartiendo ideas para adaptarnos a los nuevos hábitos de consumo.

Presentación: Sr. Ferrán Sivill Milà (carnisser de 4a generación).

CENSOS Y ESTADÍSTICAS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE EN LA SITUACIÓN ACTUAL

Pendiente: SENOR Pablo Guarnido (veterinario, nutriólogo) - Malaga

FILOSOFÍA SOBRE LA CARNE Y SU IMPORTANCIA EN LA DIETA HODIERNA

Problemática frente a los vegetarianos y las animalistas.

Pendiente: Profesor Carlos Sañudo - Facultad de Veterinaria de Zaragoza

CORTE Y DEGUSTACIÓN de distintas piezas de carne de vacuno de alta calidad.

CÓMO LOGRAR MÁS VENTA DE CARNE AUNQUE HAYA MENOR CONSUMO

Pendiente: Sr. Ferrán Sivill Milà

€20,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

LUNES 5 DE FEBRERO: de 14.30 h. a 16.00 h. - **Código curso: E2**

Los programas y horarios de los cursos podrían ser objeto de variación

iMEAT[®]
by **ECOD**