



info@accademiamacelleriaitaliana.it

CORSO PER

A photograph showing a man and a woman smiling in a butcher shop. The man is wearing a dark green polo shirt, and the woman is wearing a blue denim jacket over a light-colored patterned dress. In the background, a chef in a white uniform and hat is visible behind a counter. The shop has wooden beams and hanging meat.

MACELLAIO
GASTRONOMICO

*“La soddisfazione di
accontentare la
clientela moderna”*



“Tagliare bene significa minor spreco”





I NUOVI PREPARATI AL NATURALE



-
-
-
-

*Alla fine del corso viene rilasciato il diploma di **Macellaio Gastronomico Professionista**.*

LO STAGE

Una settimana molto intensa alla scoperta della naturalità della macelleria, una filosofia che ci distingue dal resto del mondo e ci rende unici.

Piatti accattivanti dal gusto equilibrato, ingredienti e cotture diverse per stupire i clienti , il tutto in un bellissimo ambiente di vera macelleria

Io so di non sapere, la vita è un libro, chi non viaggia non è riuscito a leggere nemmeno la prima pagina. Conclusione : è valsa la pena investire questi giorni in una formazione unica nel suo genere !



L'unico corso in Italia che ti rilascia un diploma ISO 9001 e ISO 2990 valido in tutto il mondo

*Ritorno a casa acculturato
professionalmente!”*

*Accademia Macelleria Italiana permette
di realizzare i propri sogni.. La
professionalità la serietà e la disponibilità
fanno da padrone in una scuola
organizzata nei minimi dettagli per
permettere ad un qualsiasi ragazzo/a di
intraprendere questo tipo di lavoro!!
Volevo ringraziare i docenti per
l'accoglienza e l'insegnamento ma
soprattutto voglio ringraziare Enrico Conti
per la sua vitalità; la sua forza; e per i
suoi modi semplici , gentili e intelligenti
che mi hanno permesso di imparare ogni
piccolo segreto di questa professione!!”*



