



CORSO PER



MACELLAIO
TRADIZIONALE

Accademia Macelleria Italiana ass.cult.

Sede Legale:

Via Benedetto Bacci 14

59100

Prato (PO)

Italia

Cod.Fisc. 02333330971

Sito Web www.accademiamacelleriaitaliana.it

Email: info@accademiamacelleriaitaliana.it

“Tagliare bene
significa minor
spreco”

Il Corso: Sezione Pratica

Requisiti: Nessuno

Il corso si svolge nell'arco di 12 giornate formative. Al momento solo nella sede Romana di Accademia Macelleria Italiana.

La cosa principale da capire è che non si tratta di un corso di teoria né una presentazione di qualche tipo.



Si inizia col coltello in mano la giornata e si finisce con le mani e la giacca sporche.

Il corso viene fatto con un foglio di verifica che giorno per giorno riporta i vari tagli e piatti preparati e tecniche che vengono eseguiti.

La sequenza d'apprendimento è stabilita secondo una logica di difficoltà crescente, per poter portare lo studente da un punto facile da eseguire ad uno più complicato, essendo però certi che abbia ben compreso ogni passo del programma.

Il foglio di verifica viene seguito passo passo sia dallo studente che dal docente, e i passi eseguiti vengono firmati, in modo che lo studente stesso osservi il suo progresso.

La parte principale del corso e la cosa più preziosa e peculiare risiede nel **Manuale del Corso di Accademia Macelleria Italiana**.



“La soddisfazione di accontentare la clientela moderna”

Manuale del Corso di Accademia Macelleria Italiana

Questo manuale contiene gli argomenti principali specificati nel foglio di verifica, e particolarmente la sezione Disosso e Taglio.

Questa sezione viene affrontata col metodo Slide By Side, un innovativo metodo didattico che, per mezzo di una sequenza fotografica progressiva permette un apprendimento più rapido ed inoltre costituisce un riferimento preziosissimo per i futuri riferimenti dello studente. Questa parte fa sì che lo studente acquisisca dimestichezza con il disosso su base graduale, iniziando dal pollame per poi

affrontare il suino e il bovino, passando per le principali specie avicuniole e gli ovini in modo da completare la sua preparazione.

Il taglio dei singoli anatomici viene dettagliatamente visualizzato grazie alle sequenze fotografiche, sulle quali lo studente viene poi esercitato.

L'altra cosa fondamentale sono le BASI della Macelleria Prontocuoci

In cosa si riassumono le basi?

Non si tratta di RICETTE! Bensì della tecnologia che serve per formare le ricette.

In particolar modo questa tecnologia consentirà allo studente di acquisire i **principi**, le **regole**, e i **dati stabili** con cui realizzare le **5 Famiglie Principali dei Pronto Cuoci**, cioè: Impanati, Marinature, Grandi Arrosti, Macinati, Spiedini.

(A fianco si può vedere una delle preparazioni appartenenti alla famiglia dei Macinati, il Polpettone Ripieno a base di verdure fresche in tre varianti diverse di ripieno: Spinaci, Zucca & Carote e Funghi Prataioli)



La Tecnologia

C'è molta tecnologia alla base di tutto ciò ed è tutta contenuta nel Manuale e nel Corso di Macellaio Gastronomico Professionista. Tali tecnologie costituiscono le BASI e comprendono

Come abbinare le carni alle verdure nelle preparazioni.

- I principali impasti diversi con cui realizzare i macinati per tutte le stagioni.
- Sezione Arrosti Natalizi per allestimento banchi periodo festività etc...

(A fianco: due studenti del corso che preparano una delle preparazioni Pronto cuoci della famiglia degli Spiedini)

**“MIGLIORARE L' ESPOSIZIONE
E L'ESTETICA DEL TUO
BANCO”**

I NUOVI PREPARATI AL NATURALE



Il Corso: Sezione Teorica

Nella sezione teorica ci saranno varie sezioni tra cui:

- Razze bovine e suine

- Conservazione e frollatura
- Etc.

Grazie a questo corso lo studente apprenderà:

- I fondamenti del disosso orizzontale (su tavolo da disosso) di pollo suino avicunicole e bovino e sezionamento ovino.
- Tagliare bene ogni pezzo anatomico e sfruttarlo al massimo
- L'utilizzo completo dell'intero animale in modo da evitare qualsiasi spreco.
- Come risparmiare sull'acquisto degli additivi (facendone praticamente a meno).
- Che cos'è la **Macelleria Naturale**.
- Come realizzare il suo banco macelleria e preparazioni pronto cuoci esclusivo diverso da tutti gli altri con le sue Basi personalizzate.
- Valorizzare l'allestimento.

Il Valore per lo studente

Lo studente avrà a disposizione il suo **Manuale del corso Macellaio Gastronomico** con decine e decine di sequenze illustrate e dettagliate per poter realizzare immediatamente passo dopo passo tecniche di disosso e di taglio.

È un aiuto nell'apprendimento assolutamente unico al mondo e accompagnerà il macellaio per anni, mentre il solo fatto di possederlo farà da solo ripagare il prezzo intero del corso.



Alla fine del corso viene rilasciato il diploma di Macellaio Tradizionale.

LO STAGE

Dopo il corso sono obbligatorie **500 ore** di stage. Queste sono comprese nel prezzo del corso e lo studente che completa il corso non deve pagare altro. E' compresa anche l'assicurazione INAIL e lo studente lo potrà svolgere nelle strutture convenzionate più vicine a casa.

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

TESTIMONIANZE

"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..."

Davide Corrà
Macelleria Dal
Massimo Goloso (TN)

"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! Ritorno a casa acculturato professionalmente!"

Macelleria Sabatino Michele
Apricena (Foggia)

"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!!"

Pasquale Picerno Macelleria La Chianga
(PZ)

I NOSTRI PARTNERS:



No Profit!
ASSOCIAZIONE DI
Agraria.org

