



# **CONFCOMMERCIO**

## **COMMERCIO TURISMO SERVIZI**

### **PROFESSIONI - P.M.I**

#### ***PROGETTO DIDATTICO***

***TITOLO DEL PROGETTO: CORSO DI AGGIORNAMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE MACELLERIA***

***LUOGO DI SVOLGIMENTO: Arezzo, Accademia del Gusto, Via dei Cappuccini n. 3***

#### ***Calendario e programma delle lezioni***

- 24 settembre I forni e le altre attrezzature per la macelleria (Chef Rational e Sirma)***  
***Ore 14.00/19.00***
- 01 ottobre Pronti a cuocere (Maestro macellaio Bruno Muraro)***  
***Ore 14.00/19.00***
- 08 ottobre Finger food settore macelleria (Maestro macellaio Bruno Muraro)***  
***Ore 14.00/19.00***
- 15 ottobre Pronti a cuocere (Maestro macellaio Lucio Tabarrini)***  
***Ore 14.00/19.00***
- 22 ottobre USL Dr. Bichi Novità normative settore***  
***Festa finale***  
***Presentazione di 20 specialità a cura del Gruppo Macellai della provincia di Arezzo***  
***Ore 15.00/20.00***

***QUOTA DI PARTECIPAZIONE: Euro 150,00 + Iva***