

TITOLO	“Tecniche di lavorazione e gestione degli alimenti di origine animale”.
CODICE	LE-CO2
DESTINATARI	Chef, Capi reparto, Igienisti, Nutrizionisti che ricoprono ruoli tecnico-operativi nei servizi di ristorazione commerciale e collettiva e che svolgono funzioni di responsabilità esecutiva e di controllo nei processi di lavorazione, conservazione, cottura e distribuzione dei prodotti di origine animale.
OBIETTIVI	Implementare le conoscenze merceologiche e sviluppare le competenze tecniche sul trattamento e la cottura dei prodotti tal quali (carni bianche e rosse, ittici, uova in guscio), dei semilavorati stabilizzati (basi, mix, uova liquide), dei surgelati e della V Gamma (cotti sottovuoto e da rinvenire prima del consumo). Attuare metodologie di lavorazione e conservazione per garantire la somministrazione di alimenti freschi, salubri e validi sotto il profilo nutrizionale, prevenendo potenziali pericoli (biologici, chimici, fisici) e garantendo il rapporto ottimale costo-beneficio del prodotto.
KIT DIDATTICO	Ad ogni partecipante verrà fornita una cartella con il corredo istituzionale, il materiale didattico presentato e le esercitazioni svolte durante il corso.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Interazione d'aula con gli esperti;▪ Testimonianze e case history;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina;▪ Attività pratiche nel laboratorio cucina.
DURATA	1 giorno (8 ore) ripartito in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 4 ore;▪ Attività di laboratorio 4 ore.
DOCENTI	Elena Levati, Alessandro Polver, Roberto Rocchi
CERTIFICAZIONE	E'previsto il rilascio individuale del “Certificato delle Conoscenze Acquisite” secondo il disciplinare internazionale “TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education” in grado di soddisfare anche i requisiti di formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti e tutela della salute dei consumatori.
GRADIMENTO	E' previsto un questionario specifico compilato a fine corso, al fine di valutare il grado di soddisfazione di ogni singolo partecipante.
PARTECIPANTI	È previsto un numero minimo di 12 e un massimo di 20 partecipanti per gruppo.
SEDE	Sede residenziale Borgo Machedto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); Possibilità di percorsi formativi itineranti su richiesta dei clienti condotti presso strutture attrezzate alternative.
COSTI	Quota individuale: € 350,00 + IVA - Promozione 2008 € 250,00 + IVA Quota collettiva: non prevista