



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

SIENA

**EBCS**  
**EBCS**  
ENTE BILATERALE  
COMMERCIO SENESCALES

# **CORSO AGGIORNAMENTO** **GASTRONOMIA, SALUMERIA** **MACELLERIA**



INIZIATIVA  
GRATUITA

SIENA, VIA DEI TERMINI N. 32

## PERCORSO 1: QUALITA' ED INNOVAZIONE NEL REPARTO DELLA GASTRONOMIA

Corso rivolto ai dipendenti delle imprese di produzione e distribuzione alimentare

### Obiettivo e Contenuti:

Il corso, attraverso un viaggio tra antichi sapori e "saperi" in cui poter apprendere il contesto storico e le procedure di preparazione tramandate da generazioni, rappresenta un approfondimento della conoscenza dei prodotti locali, quali salumi, formaggi e pronti a cuocere.

Partendo dalle produzioni agroalimentari storiche infatti saranno presi ad esame metodi e ricette innovativi; senza perdere di vista la tradizione e le caratteristiche degli ingredienti principali.

Saranno analizzati e lavorati formaggi, salumi, prodotti tipici e della gastronomia calda e fredda.

Le tematiche affrontate spazieranno dalla conoscenza merceologica del prodotto, alle tecniche di lavorazione e produzione, con un occhio sempre indirizzato all'innovazione, dal merchandising alle normative, dall'accoglienza del cliente fino ad accenni sul management del punto vendita.

Sede: Siena

Durata: 16 ore

Periodo: settembre/ottobre 2013



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

SIENA

EBCS  
EBC2

ENTE BILATERALE  
COMMERCIO SENESE

## PERCORSO 2: QUALITA' ED INNOVAZIONE NEL REPARTO MACELLERIA

L'iniziativa rappresenta uno strumento di formazione e aggiornamento rivolto agli operatori del settore per consentire il migliore utilizzo del prodotto "carne" attraverso sia la conoscenza approfondita di tutte le fasi della filiera ma soprattutto delle tecniche di lavorazione e di vendita contestualizzate alla situazione di forte cambiamento dei consumi e dei modelli di acquisto a cui stiamo oggi assistendo.

Obiettivo del modulo è, oltre alla promozione di un'adeguata cultura del prodotto, quello di analizzare in profondità le scelte da fare in termini di **offerta complessiva** al consumatore (tipo di vendita, lavorazione, promozioni ecc.) proprio per dare delle risposte al forte cambiamento in atto; inoltre, saranno proposte lavorazioni di pronti a cuocere legate alle tendenze attuali, senza perdere di vista comunque le tipicità e le tradizioni legate al territorio.

Il corso vuole fornire un supporto importante per garantire qualità ed eccellenza nel servizio al consumatore che sta "guardando con occhio diverso" il reparto macelleria.

Sede: Siena

Durata: 16 ore

Periodo: ottobre/novembre 2013

L'iniziativa è completamente gratuita, grazie al finanziamento dell'Ente Bilaterale del Commercio Senese; per tale ragione esso si rivolge prioritariamente alle aziende che hanno dipendenti e sono in regola con i versamenti dei contributi all'Ente Bilaterale.

Sono tuttavia ammesse anche le aziende secondo le modalità di seguito indicate:

TIPOLOGIA PARTECIPANTE	QUOTA
1. Aziende versanti EBCS	Corso gratuito
2. aziende socio Confcommercio non versanti EBCS in quanto senza dipendenti	€ 90,00+iva
3. Aziende non associate a Confcommercio Siena	€ 540,00+iva

Le aziende che si associano a Confcommercio possono fruire delle agevolazioni previste ai punti 1 e 2.

Sarà data inoltre priorità alle aziende associate a Confcommercio (in regola versamento quota 2013); è possibile iscrivere più partecipanti anche se dal secondo in poi l'ammissione sarà subordinata al numero di adesioni.

Nel caso fosse interessato ad intervenire o a far partecipare un suo dipendente, voglia cortesemente farci pervenire la scheda di iscrizione allegata completa dei dati entro il 30/08/2013 e la copia del modello F24, dal quale si evince il versamento dei contributi all'Ente Bilaterale (codice EBCM).

**ATTENZIONE:** il corso è a numero chiuso ed è riservato a n. 12 partecipanti. Le domande saranno pertanto accettate secondo l'ordine di arrivo e le priorità indicate sopra.

### INFO E ISCRIZIONI:

S.a.i.Ter-Servizio Formazione, Sig.ra Nicoletta Milano (Tel. 0577/248855 Fax 0577/205049)

[nmilano@confcommercio.siena.it](mailto:nmilano@confcommercio.siena.it)