



FEDERCARNI CATANIA
SINDACATO DEL COMPARTO ALIMENTARE



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
CATANIA

Meat & Gastronomy Experiences

***Corso tecnico pratico per gli allievi degli
Istituti Alberghieri Settore Cucina***

**Domenica 14 novembre 2021
Ore 10:00 / 14:00**



1ª EDIZIONE 2019 - 2021

**Centro Fiere Bicocca pad. C1
Via Passo del fico 95121
Catania, Italia
+39 095 7310711
info@ristorahotelsicilia.com**



www.fratellipagani.it



Tel. +39 347.5014464
Mail: antonino.sicali@meatfoodretail.it
www.meatfoodretail.wordpress.com



PROGRAMMA

Il Corso tecnico – pratico organizzato da **Federcarni Catania**, e' una esibizione che ha come scopo, far **acquisire maggiore esperienza tecnico-pratica agli allievi** meritevoli che intendono proseguire, dopo il corso di studio, **un lavoro autonomo** o da collaboratore nel **settore della ristorazione**.

Meat & Gastronomy Experiences si terrà **Domenica 14 Novembre 2021** dalle ore **10,00** alle ore **14,00** presso il Centro Fiera "RHS" (**Ristora Hotel Sicilia**) Organizzata da Expò Mediterraneo – Sistema Confcommercio Catania, presso Ente Fiera Bicocca - Pad.C1.

Il corso è destinato a n. **7 allievi provenienti dagli Istituti Alberghieri** (un alunno per ogni Istituto alberghiero) che affiancheranno i **7 Macellai Siciliani** che recentemente hanno disputato **la FINALE del Primo Campionato Nazionale Under 35**, organizzato dalla nostra **Federazione Nazionale** e tenutasi presso la prestigiosa **Fiera di IMEAT di Modena in data 12 Settembre 2021**. Nelle 4 ore di dimostrazione, i giovani allievi potranno seguire il loro Tutor macellaio (assegnato a sorteggio), **che si esibirà nella preparazione di un piatto a base di carne**, iniziando con il taglio della carne scelta per la **preparazione della ricetta**, per concludersi alla fase di cottura e del plating. Durante il procedimento sia il Tutor che gli Allievi saranno seguiti dagli **chef di Zanussi Professional Giuseppe Pappalardo e Antonio Fazio della F.Ili Pagani**. Durante le diverse fasi della lavorazione, l'esperto macellaio spiegherà all'allievo passo dopo passo la **tecnica migliore da usare** per il raggiungimento dello scopo, cercando di mettere a disposizione e quindi di **trasmettere al giovane** in affiancamento, tutta la sua esperienza tecnico -pratica. **Per garantire la massima sicurezza**, durante le fasi della prova gli alunni non dovranno utilizzare strumenti da lavoro o utensili da taglio. Al termine del corso, verrà rilasciato ad ogni allievo invitato, **un attestato di partecipazione ricordo dell'esibizione**.

Per tutte le informazioni contatta gli uffici di via Sassari 1 Catania, telefonando allo 095/447381, inviando una mail, federcarni.catania@hotmail.com

Nel rispetto della normativa nazionale a prevenzione della diffusione del virus Covid-19, tenendo conto del corretto distanziamento e l'uso dei Dpi, si richiede ai Gentili ospiti partecipanti, l'esibizione del Green Pass e dell'invito appositamente scaricato dal sito di RHS Ristora Hotel Sicilia presso il corner accoglienza predisposto all'ingresso del Padiglione C1