

## > PROGRAMMA CORSI ED EVENTI A PAGAMENTO

### DOMENICA 26 MARZO 2023

#### - iMEAT LAB

(Corso teorico-dimostrativo)

Come realizzare preparati con carne di pollo, coniglio e maiale, ma anche vegetariani.

Il corso è tenuto da Pietro Porsia

**Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 12.30 alle 14.00**

CODICE CORSO: **LAB26**

**Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 16.00 alle 17.30**

CODICE CORSO: **LAB26B**

SALA DEI 100 (Primo piano, accesso dalla galleria)

**Costo € 50** (IVA compresa) - Massimo 25 spettatori

#### - DA MACELLAIO AD IMPRENDITORE - migliora i tuoi numeri, attira più clienti ed incrementa le vendite della macelleria

(Corso teorico)

- Il Tempio Del Macellaio imprenditore che vuole guadagnare e avere più tempo libero

- I numeri in macelleria che bisogna controllare ogni giorno per prevenire insoluti, furti dalla cassa e/o "furbizie" sulle fatture di acquisto

- La differenza tra ricarico e margine che viene sbagliata dal 98% delle macellerie

- Come impostare il giusto prezzo di vendita senza che i clienti si lamentino

- Il punto di pareggio che svela quanto realmente deve incassare la macelleria per fare utili ogni mese

- Il centro di comando della macelleria: quali parametri analizzare e come prendere decisioni consapevoli senza ritrovarsi sommersi di rate

*Compresi nel costo:* libro "Apocalisse GDO: la fine delle macellerie che non sanno fare marketing" (del valore di 29€), materiale didattico e attestato di partecipazione

Il corso è tenuto da Giuseppe Tropeano

**Domenica 26 marzo 2023 dalle ore 14.30 alle 16.30**

SALA DEI 400 (Primo piano, accesso dalla galleria)

**Costo € 40** (IVA compresa) - Minimo 30 spettatori

CODICE CORSO: **MKT26**

### LUNEDÌ 27 MARZO 2023

#### - iMEAT LAB

(Corso teorico-dimostrativo)

Come realizzare preparati con carne di pollo, coniglio e maiale, ma anche vegetariani.

Il corso è tenuto da Pietro Porsia

**Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 10.30 alle 12.00**

SALA DEI 100 (Primo piano, accesso dalla galleria)

**Costo € 50** (IVA compresa) - Massimo 25 spettatori

CODICE CORSO: **LAB27**

#### - NUOVE FRONTIERE: COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA

(Corso teorico-dimostrativo)

- Introduzione alla CBT

- Presentazione di 4 ricette, in monoporzioni sottovuoto, con 4 tipologie differenti di carne

- Poke di carne

Il corso è tenuto da Francesca Santin, Alta Formazione in Macelleria

**Lunedì 27 marzo 2023 dalle ore 12.30 alle 14.00**

SALA DEI 100 (Primo piano, accesso dalla galleria)

**Costo € 40** (IVA compresa)

CODICE CORSO: **CBT27**

*Il programma potrebbe subire delle variazioni*

## > COME ISCRIVERSI AI CORSI A PAGAMENTO

#### - ISCRIZIONE ANTICIPATA AI CORSI/EVENTI A PAGAMENTO DAL SITO [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

Compila on-line - entro il **20 marzo 2023** - il modulo di iscrizione anticipata per PRENOTARE IL TUO POSTO come spettatore ai CORSI/EVENTI A PAGAMENTO. Modulo compilabile sul sito <https://www.imeat.it/corsi/iscrizione-corsi/>

L'importo relativo dovrà essere saldato in fiera prima dell'ingresso al corso/evento. Ricordiamo che prima di iscriversi ai corsi è indispensabile richiedere il biglietto di ingresso alla fiera iMEAT: <https://www.imeat.it/visitare/visitare-imeat/>

#### - ISCRIZIONE IN FIERA AI CORSI/EVENTI A PAGAMENTO

Sarà possibile iscriversi ai corsi/eventi a pagamento anche direttamente in fiera (fino ad esaurimento posti).

**Per iscrizioni e pagamenti rivolgersi alla RECEPTION CORSI, PAD. A - STAND B39**