



Scuola di Alta Salumeria Italiana a Bologna

Nasce a Bologna la Scuola di Alta Salumeria Italiana. Corsi serali e master di sei mesi per trovare lavoro e recuperare le tradizioni.

La figura del salumiere è importante sia nella grande distribuzione che nei piccoli negozi al dettaglio; deve conoscere i prodotti e le tecniche di lavorazione nonché avere nozioni sulle proprietà nutrizionali. Non meno importante, è la capacità di comunicare efficacemente con la clientela che, oggi, è sempre più curiosa e preparata sulla gastronomia. Chiunque faccia la spesa, riconosce il valore aggiunto derivante da un operatore di fiducia, gentile e disponibile, che ci assista e ci fornisca suggerimenti e informazioni sugli alimenti che portiamo in tavola. Questo è anche il motivo per cui stanno ritornando in voga le piccole realtà in cui si crea un rapporto diretto e quotidiano con il negoziante.

La professione del salumiere non conosce il precariato, i compensi sono gratificanti e, spesso, accompagnati da opportunità di crescita professionale. Sulla spinta di queste motivazioni, a Bologna, è nata la prima e unica **Scuola Italiana di Alta Salumeria** i cui corsi partiranno entro il mese di ottobre 2015 e si terranno in via della Liberazione n. 6 presso **CEFAL**, ente formativo

accreditato dalla Regione Emilia Romagna, artefice del progetto insieme al Gruppo Editoriale Degusta.



Da ottobre 2015, a Bologna, partono i corsi della Scuola di Alta Salumeria Italiana

Gli obiettivi della Scuola Italiana di Alta Salumeria

La Scuola si propone di formare operatori professionali nel settore dei salumi, formaggi, oli, condimenti ed altre tipicità enogastronomiche, trasmettendo e valorizzando il patrimonio di conoscenze e tradizioni legato a questi settori. Le competenze acquisite **consentiranno agli allievi di incrementare le opportunità lavorative** oppure di ricollocarsi in un mondo che esprime una crescente richiesta di figure qualificate nei settori della salumeria e caseario.

L'offerta didattica della Scuola

La **Scuola Italiana di Alta Salumeria** si basa su una struttura didattica che combina tradizione e modernità, preparazione tecnica e teorica, elementi di marketing e comunicazione come si conviene ad una persona che deve interagire con la clientela, soddisfarla e, nello stesso tempo, massimizzare i profitti dell'azienda. In particolare potranno essere interessati a questa scuola le seguenti categorie di persone:

1. gli operatori professionali che già lavorano nel settore;
2. gli studenti diplomati degli Istituti Professionali che vogliono acquisire competenze

specialistiche a 360 gradi nel settore Food;

3. chiunque desideri frequentare un corso per acquisire competenze dettagliate nell salumeria e casearia.

I corsi della Scuola Italiana di Alta Salumeria di Bologna

Il piano formativo prevede un importante Master semestrale ed una serie di corsi brevi e più specifici.

Master di Alta Salumeria

Il “**Master di Alta Salumeria**” è il progetto formativo più importante e performante della Scuola ed è riservato ad un massimo di 15 partecipanti che saranno accettati dopo aver presentato una domanda di preiscrizione e superato un colloquio conoscitivo.

Si possono iscrivere coloro che hanno svolto studi presso gli istituti alberghieri e chiunque intenda formarsi e professionalizzarsi per il mercato del lavoro. Ha una **durata di sei mesi** di cui due in aula e laboratorio ed altri 4 seguendo uno stage in azienda. Al termine del percorso di studi si dovrà superare un esame e verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Le materie del master:

- Elementi di zootecnia e casearia; storia della salumeria; attualità professionale, il mondo della salumeria e della formaggeria;
- Allevamento, macellazione, lavorazione e sezionamento del suino ed altri animali. Carni e tagli destinati alla ristorazione, alla concia e salagione, alla stagionatura e le speziature; attività lattiero casearie legate al latte;
- Attività di verifica e fasi di stagionatura, pulizia dei salumi, disosso del prosciutto crudo, taglio e porzionamento; taglio della forma di Parmigiano o Grana e di altri formaggi. Evitare sprechi in lavorazione e in salumeria;
- Tecniche di conservazione e catena del freddo, ruolo delle muffe nobili, tecniche di igiene e pulizia, normative, legge 626, hccp, aspetti legali-giuridici, certificazione e sigillo informatico internazionale;
- Le cotture al forno, i brasati, la griglia, la porchetta, i mille modi di preparare e presentare la carne di maiale, il banqueting ecc. I valori nutrizionali della carne di suino ed altre, gli aspetti nutrizionali legati a latticini e formaggi; la dieta moderna, le esigenze ed aspettative del consumatore;
- Amministrazione di una salumeria, cura del magazzino e sua gestione, allestimento e gestione banco di vendita, rapporto con la clientela e spirito di servizio, problem solving legato a richieste impreviste;
- Lingua inglese, grafica, comunicazione e marketing, promozione dell'attività, la creazione di database e gestione di una newsletter informativa, i social media e i sistemi di comunicazione 3.0 per wine & food;

Gli altri corsi brevi della Scuola

- Corso di disosso del prosciutto crudo per principianti: una settimana + stage;

- Corso di disosso del prosciutto crudo pro per professionisti: serale o mezza giornata;
- Corso di taglio e porzionamento del Parmigiano Reggiano: serale o mezza giornata;
- Corso realizzazione salami e salsiccia 1°/2° livello: serale o mezza giornata;
- Corso specifico insaccati e dintorni: serale o mezza giornata;
- Corso specifico sulla mortadella, dalla carne al prodotto finito: diverse tipologie di corso;
- Corso di disossatura e sezionamento della mezzana di maiale 1°/2° livello: una settimana;
- Corso di abbinamento salumi e formaggi al vino 1°/2° livello: 3 giorni/1 serata.

La scuola gode del prestigioso patrocinio dell'Antica Mutua Salsamentari 1876 (Società di Mutuo Soccorso Salsamentari, industrie, esercenti e affini 1876), la più antica associazione esistente dell'arte della salumeria, nata a Bologna nel 1876, riprendendo le gesta e l'operato dalla Compagnia dei Salaroli, fondata nel 1242.

Maggiori informazioni sulla Scuola di Alta Salumeria Italiana si possono acquisire presso la Segreteria (Annalisa Borsari e Marella Inserra 051 0561841) oppure visitando il sito www.scuolasalumeria.it e/o la pagina Facebook: [Scuola Italiana di Salumeria](#).

Data di creazione

31/07/2015

Autore

enzo-radunanza