



Iniciació a les elaboracions innovadores

Jornada tècnica

MONELLS, dilluns 11 de juny de 2018

Presentació

Vols millorar la imatge de la teva carnisseria?

Vols oferir als teus clients nous productes?

T'agradaria treure més rendibilitat del teu negoci?

No tens temps per ensenyar als teus treballadors?

Aquesta jornada pretén mostrar una nova manera d'entendre la carnisseria, oferint-vos idees i consells útils per aplicar al món de la carn.

Són elaboracions molt interessants per al nostre negoci, on podem aprendre noves tècniques alhora de treballar els productes, així com noves formes de presentació i promoció.

Programa

15.00 h Presentació de la Jornada

15.10 h Elaboracions innovadores de diferents productes adreçats a carnisseres i xarcuters

19.00 h Fi de la Jornada

**Totes les ponències van a càrrec del Sr. Fernando Ferrer de l'empresa Fratelli Pagani.*

Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà
Finca Camps i Armet

17121 MONELLS

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines

 @ruralcat

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través del Gremi de carnisseres de Girona (A/e: info@gremicarn.com)

o també de: l'Escola Agrària de l'Empordà (A/e: tcolell@gencat.cat)

Les places estan limitades a 20 persones



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2018
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA