



**Ami** è leader in Italia nella formazione di Macellai principianti. E' un'associazione di macellai che si sono uniti con lo scopo di dare una continuità ed un futuro luminoso al mestiere di macellaio. Non solo: i percorsi formativi, efficaci ed unici nel suo genere sono progettati secondo le norme ISO 9001 e UNI ISO 29990 e vengono migliorati costantemente, in modo da dare una formazione sempre aggiornata da soddisfare le moderne esigenze dei consumatori. La formazione di AMI è esclusivamente pratica. Vale a dire viene svolta direttamente sul campo e cioè all'interno di laboratori ben attrezzati di macelleria.

AMI organizza corsi di formazione nelle 4 sedi in Italia: Milano, Torino, Prato, e Roma ed è leader in Italia per il numero di nuovi Macellai formati e introdotti nel mondo del lavoro.

AMI offre le tecniche di base per andare a conoscere realizzare e infine personalizzare le 5 grandi famiglie di pronto cuoci. Stiamo parlando delle 5 principali suddivisioni dei prodotti preparati pronto cuoci ovvero Impanati, Grandi Arrosti, Spiedini, Marinature e Macinati.

Diventando un vero esperto del taglio ,e delle preparazioni 100% senza additivi, AMI permette al futuro macellaio di liberarsi dei legami con le aziende produttrici di ingredienti artificiali o di sintesi ed essere libero di creare la propria linea di prodotti esclusiva, unica, e con una riduzione praticamente a zero delle spese di approvvigionamento di additivi.

La **preparazione altamente professionale** con la quale i diplomati di AMI entrano nel mondo del lavoro permette loro di sfruttare appieno tutte le risorse che gli animali offrono, e in tal modo rispettare al massimo la vita che tanto ci offre.