

# PRIPRAVA RESTAVRACIJSKIH SLADIC

## OPIS DELAVNICE:

Na delavnici se bomo fokusirali na pomembnost različnih tekstur pri sladicah nasploh, še posebej pri restavracijskih sladicah. Seveda ne bomo pozabili na videz sladice in na lokalni izbor sestavin (v kolikor je to le mogoče). Igrali se bomo tudi s kombiniranjem okusov, tako da bodo naše restavracijske sladice okusne, pestre in moderne.

## PREDAVATELJ:

**Gorazd Potočnik**, učitelj praktičnega pouka  
slaščičarstva na BIC Ljubljana

## TERMINI IZVAJANJA:

**10. in 24. maj 2022**

**SKUPAJ: 7 ur**

\*2 uri teoretičnega dela in 5 ur praktičnih vaj

## ŠTEVILO UDELEŽENCEV:

10 – 15 oseb

## CENA DELAVNICE:

Člani TGZS: 130,00 €

Nečlani TGZS: 160,00 €

\*DDV vključen v ceno