



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Priprava restavracijskih sladic

Opis delavnice:

Na delavnici bo prikazana izdelava sladic, ki manjkajo v splošni gostinski ponudbi. Veliko je sestavljenih sladic iz raznih tekstur, kjer se kuharji igrajo z nenehnim dopolnjevanjem tekstur in urejanjem krožnika z dekoracijami, na krožniku pa manjka dejanskih kosov tort, kolačev, čokoladnih dekoracij. Poudarki delavnice:

- Dodelani biskviti klasičnih tort
- Švicarska maslena krema in ostale maslene kreme
- Kolači (travel cake, finančniki, magdalenice)
- Razne moderne čokoladne dekoracije
- Karameliziranje bele čokolade ter izdelki iz nje
- Dekoriranje krožnikov

Predavatelj:

Gorazd Potočnik, učitelj praktičnega pouka slaščičarstva na BIC Ljubljana

Termin:

Ponedeljek, 20. 3. med 14. in 20. uro. Delavnica bo potekala v slaščičarskih delavnicah na BIC Ljubljana, lžanska cesta 10, 1000 Ljubljana.

Cena:

Cena v € brez DDV		
najmanj 10 oseb	najmanj 12 oseb	najmanj 15 oseb
140	120	110

Prijavite se na e-mail naslov rebeka.mezan@tgzs.si, s pripisom naslova delavnice.

Zadnji rok za prijave je 10 dni pred začetkom posameznega izobraževanja, ko je potrebno na TGZS poslati tudi potrdilo o plačilu.

Številka transakcijskega računa za plačila: Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana, SI56 0310 0100 2578 617.

V primeru zanimanja za izobraževalni program za večje število oseb v istem podjetju je možna izvedba v prostorih vašega podjetja.



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA