



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Sodobna kulinarika

Opis delavnice:

Z udeleženci delavnice bomo s pomočjo sodobnih tehnik priprave in uporabo sodobne kuhinjske tehnologije pripravili izbor jedi na podlagi slovenske kulinarične tradicije. Glavni poudarek bo na sodobnih smernicah priprave restavracijskih jedi, kjer je pomemben predvsem trajnostni vidik (skrb za zmanjšanje odpadkov in zavržene hrane, manjša poraba mesa, uporaba živil lokalnega in sezonskega izvora ter priprava jedi po načelu ujemanja lastnosti posameznih živil oz. foodpairing)..

Predavatelj:

Blaž Švigelj je vodja kuhinje v šolski restavraciji KULT316, ki deluje v okviru Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana. Poleg vodenja kuhinje opravlja vlogo mentorja študentom in dijakom gostinstva na praktičnem izobraževanju. Bil je tudi mentor študentom v okviru mednarodnega kulinaričnega tekmovanja European Young Chef Award. Svoje znanje nadgrajuje z različnimi strokovnimi usposabljanji, predvsem pa z delom (stažiranjem) v priznanih restavracijah (Pelegrini, Trattoria al Cacciatore – La Subida).

Termin:

Četrtek, 13. april 2023 med 14.30 in 20.30. Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

Cena:

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

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.