



# STROKOVNA IZOBRAŽEVANJA

Turistično gostinska zbornica Slovenije in Biotehniški izobraževalni center BIC Ljubljana

April 2024



**ALMA**

STROKOVNI IZOBRAŽEVALNI  
CENTER ALME M. KARLIN



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA



## Spōštovani ponudniki turističnih storitev

Ena temeljnih strateških usmeritev slovenskega turizma je izboljšanje kakovosti storitev in dvig dodane vrednosti. Pogoj za doseg ciljev je izobraževanje zaposlenih, ki poskrbi za spoznavanje novih vsebin, pridobivanje strokovnih veščin in poglobljanje znanj.

Na osnovi pozitivnih odzivov na izobraževanja iz lanskega leta smo skupaj z BIC Ljubljana in SIC Alme M. Karlin Celje tudi v letošnjem predsezonskem obdobju pripravili niz strokovnih izobraževanj, namenjenih zlasti osnovnim poklicem turizmu: kuharjem, natakarjem, sobaricam in receptorjem; v letošnjem letu so dodane vsebine, namenjene zaposlenim v turističnih agencijah, turistično informacijskih centrih ter turističnim vodnikom.

Vabimo vas, da se s svojimi zaposlenimi pridružite izobraževanjem, jih s tem motivirate za še uspešnejše delo in prispevate k še boljšim storitvam.

Turistično gostinska zbornica Slovenije

# Temeljne veščine kuharstva

40 - urna delavnica



## Opis delavnice:

Program bo namenjen osebam, ki so oz. bodo zaposlene v gostinskih obratih, kjer je potrebno pridobiti znanja in veščine za opravljanje enostavnejših del v kuhinji, kot so priprava surovin, priprava postopkov, mehanske obdelave živil, priprava postopkov toplotne obdelave živil, poznavanje osnov higiene in zakonodaje. Osvojili bodo naslednja znanja: načrtovanje lastnega dela v kuhinji, racionalna uporaba energije, surovin in časa, priprava enostavnih jedi, vzdrževanje osebne higiene in urejenost kuhinje.

## Predavatelj:

Uroš Flis, vodja šolskih kuhinj na BIC Ljubljana, slaščičarne, trgovine in čajnice, vodja šolske prehrane, mentor dijakom in študentom, izvajalec različnih kuharskih izobraževanj ter usposabljanj.

## Termini:

Pet srečanj po 8 šolskih ur (termini bodo določeni naknadno, predvidoma v maju/juniju). Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

**Cena:** 450 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10, največje število udeležencev: 14

# Temeljne veščine strežbe

30 - urna delavnica

## Opis delavnice:

Program je namenjen osebam, ki so oz. bodo zaposlene v strežbi v gostinskih obratih. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, osnovni poslovni bonton in vedenje za mizo, načine svetovanja gostom pri izbiri hrane in pijač, pomen in načine priprave jedi pred gosti, opremo in inventar v strežbi, pridelavo vin in primerno postrežbo le-teh, poznali bodo tehnike in pripravo mešanih pijač.

## Predavatelj:

Tomaž Leben na BIC Ljubljana vodi Center kulinarike in turizma KULT316, kjer z izkušnjami, ki jih je pridobil v hotelih v Sloveniji in tujini, predaja svoje znanje študentom gostinstva in turizma. Študentom je mentor pri njihovem praktičnem usposabljanju. Skrbi tudi za organizacijski in prodajni del KULT316.

## Termini:

Šest srečanj po 5 šolskih ur (16.4., 25.4., 7.5., 8.5., 13.5.; vsakič med 15. in 19. uro). Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

**Cena:** 395 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10, največje število udeležencev na skupino: 16.





# Priprava steak-ov

## 5 - urna delavnica

### **Opis delavnice:**

Program je namenjen spoznavanju priprave steakov. Po uvodnem interaktivnem predavanju bo sledila demonstracija priprave steakov, ki jo bodo udeleženci opazovali. Udeleženci se bodo naučili prepoznati kvalitetne kose mesa, spoznali osnove o zorenju mesa ter različne metode toplotne obdelave steakov. Ob pokušanju mesa bodo spoznali tudi serviranje steakov.

### **Predavatelj:**

Boštjan Bezgovšek, učitelj praktičnega pouka kuharstva na Strokovnem izobraževalnem centru Alme M. Karlin in imetnik licence za izvajanje NPK dietni kuhar.

### **Termin:**

Eno srečanje po 5 šolskih ur; 15. april 2024

### **Lokacija:**

Delavnica bo potekala v Medpodjetniškem izobraževalnem centru, Strokovni izobraževalni center Alme M. Karlin, Kosovelova ulica 2, 3000 Celje.

### **Cena:**

150 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10, največje število udeležencev na skupino: 15.

# Restavracijske sladice

## 8 - urna delavnica

### Opis delavnice:

Na delavnici bo prikazana izdelava sladice, ki manjkajo v splošni gostinski ponudbi. Veliko je sestavljenih sladice 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:

- Kolači (travel cake, finančniki, magdalenice)
- Čokoladne dekoracije
- Pravilna razmerja tekstur pri a la carte sladica
- Dekoriranje krožnikov
- Razne moderne texture (hrustljave, penice, bubli, itd.)

### Predavatelj:

Gorazd Potočnik, učitelj praktičnega pouka slaščičarstva na BIC Ljubljana

### Termin:

Torek 9.4. od 13h do 19h. Delavnica bo potekala v slaščičarskih delavnicah na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana.

### Cena:

160 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10, največje število udeležencev na skupino: 16.



# Poznavanje vin

10 - urna delavnica



## **Opis delavnice:**

Program je namenjen osebam, ki so oz. bodo zaposlene v strežbi v gostinskih obratih. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, pozna osnove o vinu in žganih pijačah, pozna načine priporočanja vina, odpiranje in postrežbo vina, dekantiranje, uporabo kozarcev za različen tip vin ter pridobi znanje o degustaciji vin in žganih pijač.

## **Predavatelj:**

Tomaž Leben na BIC Ljubljana vodi Center kulinarike in turizma KULT316, kjer z izkušnjami, ki jih je pridobil v hotelih v Sloveniji in tujini, predaja svoje znanje študentom gostinstva in turizma. Študentom je mentor pri njihovem praktičnem usposabljanju. Skrbi tudi za organizacijski in prodajni del KULT316. Je sommelier 3. stopnje.

## **Termini:**

Dve srečanja po 5 šolskih ur (8. 4. in 9. 4.; obakrat med 15. in 19. uro). Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

## **Cena:**

190 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10, največje število udeležencev na skupino: 16.

# Priprava kave in kavnih napitkov

8 - urna delavnica



## Opis delavnice:

Delavnica je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela ter zajema osnove espressa (teorija od kavnega zrna do skodelice kave, zelena kava ter praženje kave, pravilna priprava espressa ter osnovnih kavnih napitkov, čistoča delovnega okolja ter espresso aparata) in latte art osnove, kjer bodo udeleženci spoznali osnovo umetnosti risanja po kavi z mlečno kremo ter z različnimi tehnikami vlivanja mleka v skodelico za risanje vzorcev kot so: srce, tulipan, rosetta in druge bolj zahtevne vzorce (microfoam - priprava popolne mlečne kreme, kvaliteta mleka in različni tipi, kontrast in simetrija).

## Predavateljica:

Polona Vesel je vodja kavarne v Centru kulinarike in turizma KULT316. Udeležila se je več mednarodnih in slovenskih tekmovanj iz priprave in postrežbe kave, kjer je dosegla odlične rezultate. Pri svojem delu je mentorica študentom na praktičnem izobraževanju. Je tudi sommelier 1. stopnje.

## Termin:

16. 3. od 9h do 15h. Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

## Cena:

160 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10.

# Turistična doživetja, zgodbarjenje in igrifikacija v turizmu

10 - urna delavnica

## Opis delavnice:

Program je namenjen osebam, ki delajo ali bodo delali v turističnih agencijah, v komerciali, prodaji, v turistično informacijskih centrih in turističnim vodnikom. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, pomen ustvarjanja doživetij, zgodbarjenja in igrifikacije v turizmu.

## Predavateljica:

mag. Vesna Loborec na BIC Ljubljana, predavateljica na VSS BIC Ljubljana za področje ekonomskih predmetov, poslovanja hotelov in turističnih agencij, vodja praktičnega izobraževanja za področje turizma, dolgoletna turistična vodnica in predavateljica na Visoki šoli za management za področje E-trženja.

## Termini:

Dve srečanja po 5 šolskih ur (21. 3. 2024 od 15.00 do 19.00 in 22. 3. 2024 od 14.00 do 18.00). Delavnica bo potekala na BIC Ljubljana, Izanska cesta 10.

## Cena:

160 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10.

# Družbena omrežja, Instagram concierge in QR kode

10 - urna delavnica

## Opis delavnice:

Program je namenjen osebam, ki delajo ali bodo delali v hotelskih recepcijah, komerciali, prodaji, v turistično informacijskih centrih in turistični vodniki. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, komunikacije na družbenih omrežjih, pomen novih znanj instagram concierga ter pridobili znanja oblikovanja QR kod za lažjo komunikacijo.

## Predavateljica:

mag. Vesna Loborec na BIC Ljubljana, predavateljica na VSS BIC Ljubljana za področje ekonomskih predmetov, poslovanja hotelov in turističnih agencij, vodja praktičnega izobraževanja za področje turizma, dolgoletna turistična vodnica in predavateljica na Visoki šoli za management za področje E-trženja.

## Termini:

Dve srečanja po 5 šolskih ur (11. 3. 2024 od 15.00 do 19.00 in 15. 3. 2024 od 14.00 do 18.00). Delavnica bo potekala na BIC Ljubljana, Izanska cesta 10.

## Cena:

160 EUR + DDV, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10.

# Sporazumevanje v slovenskem jeziku

## 40 - urna delavnica

### Opis tečaja:

Osnovni tečaj slovenskega jezika, udeleženci se bodo lahko v veliki meri samostojno sporazumevali v predvidljivih sporazumevalnih položajih o vsakdanjih temah, razumeli bodo bistvene informacije v krajših, enostavnih zapisanih in govorjenih besedilih, ob navodilih bodo znali napisati krajše besedilo za vsakdanjo rabo, njihovo govorno in pisno izražanje bo sicer preprosto, a dovolj ustrezno in pravilno, tako da bo sporazumevanje potekalo nemoteno.

### Predavateljica:

Rozalka Mohorič, profesorica slovenščine, dolgoletna učiteljica slovenskega jezika na srednji šoli, ima večletne izkušnje z vodenjem tečajev slovenskega jezika za tujce.

### Termini:

V popoldanskem času, po dogovoru.

### Cena:

brezplačno, najmanjše število udeležencev za izvedbo izobraževanja: 10.

---

## Osnovne informacije o prijavi

- Izobraževanja bodo potekala v prostorih Centra kulinarike Kult 316 Biotehniškega izobraževalnega centra, Prušnikova 74, Ljubljana ali na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana
- Delavnica priprava steakov bo potekala v Medpodjetniškem izobraževalnem centru, Strokovni izobraževalni center Alme M. Karlin, Kosovelova ulica 2, 3000 Celje.
- Cene so za osebo in ne vključujejo DDV.
- Prijavite se preko e-maila [rebeka.mezan@tgzs.si](mailto:rebeka.mezan@tgzs.si) (sporočite izbrano izobraževanje ter ime in priimek udeleženca)
- Zadnji rok za prijave je 7 dni pred začetkom posameznega izobraževanja.
- Po prijavi prejmete račun, katerega je potrebno poravnati pred pričetkom izobraževanja. Podatki za izvedbo plačil: Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana, št. TRR: SI56 0310 0100 2578 617