



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA

## Temeljne veščine kuharstva

### 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 higijene in zakonodaje. Osvojili bodo naslednja znanja: načrtovanje lastnega dela v kuhinji, racionalna uporaba energije, surovin in časa, priprava enostavnih jedi, vzdrževanje osebne higijene 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:

Osem srečanj po 5 šolskih ur v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova 74, 1210 Ljubljana Šentvid.

### Predvideni datumi:

- 27. in 28. marec (med 15. in 19. uro)
- 3., 4., 11., 12., 17. in 18. april (med 15. in 19. uro)

### Cena:

Cena v € brez DDV		
najmanj 10 oseb	najmanj 12 oseb	najmanj 15 oseb
395	350	

Ob prijavi na izobraževanja izpolnite priloženo prijavnico in jo pošljite na e-naslov:

[rebeka.mezan@tgzs.si](mailto:rebeka.mezan@tgzs.si)

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.