



Šentjur, 26.2.2019

V A B I L O

Vabimo vas na **brezplačno** 50-urno usposabljanje z naslovom

SODOBNI TRENDI V GOSTINSTVU

CILJI USPOSABLJANJA:

V okviru usposabljanja bodo udeleženci:

- izvajali vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil;
- zagotavljali sistem označevanja alergeni živil in o tem seznanja goste;
- pripravljali dietne jedi/obroke;
- izbrali ustrezne nadomestke za osnovne jedi v primeru dietne prehrane;
- predstavili vino (izvor, zaznava kisline, alkohola, sladkorja, pookusa...);
- gostom svetovali, katere vrste vin sodijo k določenim vrstam jedi;
- spoznali sodobne tehnike strežbe vin;
- tematsko pripravili ambient za strežbo;
- izbrali ustrezne tehnike serviranja ter strežbe hrane in pijače glede na potrebe gostov.

PREDVIDENE VSEBINE IN TERMINI USPOSABLJANJA:

Predvidene vsebine usposabljanja:

- zagotavljanje higiene,
- alergena živila,
- najpogostejše diete in priprava dietnih obrokov,
- tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih in brezalkoholnih pijač,
- sodobni trendi serviranja ter strežbe.

Usposabljanje bo trajalo v obdobju od 18.3.2019 do 29.3.2019 v popoldanskem času, s pričetkom ob 14.30 uri, predvidoma 3-4x tedensko.

Točni dnevi usposabljanja bodo dogovorjeni na prvem srečanju, ki bo

v ponedeljek, 18.3.2019 ob 14.30 v prostorih ŠC Šentjur.



POGOJ ZA UDELEŽBO:

Udeleženci morajo ob prijavi imeti status zaposlene osebe.

KRAJ USPOSABLJANJA:

Teoretični in praktični del usposabljanja bo potekal na Šolskem centru Šentjur.

PRIJAVE:

Število prijav v skupini je omejeno, max. 20 udeležencev, zato je potrebna predhodna prijava na usposabljanje

Prijava in dodatne informacije o usposabljanju dobite na telefonski številki 03 746 29 04 ali na elektronskem naslovu metoda.krizanec@sc-s.si.

S spoštovanjem,

Koordinatorica projektov:

Metoda Križanec

Direktor Šolskega centra Šentjur:

mag. Branko Šket