



příloha č. 6 dohody č.:	BMA-MN-51/2019	POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)	Vzdělávací zařízení:	MBK Consulting s.r.o.
Plán výuky			Lektor:	xxxxxxx
Zaměstnavatel:	SONO Design hotel s.r.o.	IČO:	26961873	Místo výuky:
Název vzdělávací aktivity:	Odborné školení v zážitkové gastronomii			Veveří 113, 616 00 Brno
	Datum*	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat
1	9.4.2019	8	08,00 - 16,30	Tradiční gastronomie moderně - přizpůsobení tradičních receptur modernímu chápání gastronomie ze strany hosta, návrat k tradičnímu kulinářskému dědictví
2	10.4.2019	8	08,00 - 16,30	Suroviny regionální i světové kuchyně - zvýšení povědomí o moderních gastronomických trendech a tématech, moderní metody přípravy pokrmů, nový gastronomický a surovinový koncept kuchyně, moderní technologie a vybavení kuchyně
3	11.4.2019	8	08,00 - 16,30	Příprava moderních pokrmů ze světové gastronomie (orientace zejména na speciality italské, francouzské, řecké a španělské kuchyně, práce s typickými surovinami pro danou zemi, receptury a postupy přípravy, využití technologií a inventáře, kulinářské techniky a recepty, příprava jednotlivých menu - výběrově burritos, nachos, chilli con carne, výroba domácího pesto, domácí těstoviny, studené a teplé tradiční bohaté polévky a další)
4	12.4.2019	8	08,00 - 16,30	Maso a různá úprava masa - výběr dodavatelů a surovin, marinády a láky, nakládání masa, techniky pravy jako grilování, metoda pomalého vaření tzv.sous-vide, příprava jídel ze zvěřiny, příprava marinád a dipů k masu
5	23.4.2019	8	08,00 - 16,30	Techniky, suroviny a příprava moderních restauračních dezertů dle různých příležitostí jako moučníky podávané k menu, příprava moučnicků na rauty a oslavy, příprava dia moučnicků a bez alergenů, moučníky pro účely coffee break
6	24.4.2019	8	08,00 - 16,30	Kvalitní fast food menu - příprava vlastních surovin, domácí těsta na brger, pizza, variace zeleninových salátů, atd; Tvorba menu pro zvláštní příležitosti (raut, coffee-break, banket, recept,...) orientace na přípravu kanapek, příprava fingerfood, obložené mísy, plněné zeleninny, výroba domácí paštiky, zpracování drůběžního a kachního masa, nakládání mas, zásady správné úpravy rautového stolu a servírování pokrmů
7	25.4.2019	8	08,00 - 16,30	Design a servírování jídla na talíři dle zásad správného zážitkového menu, výběr a doporučení vhodných nápojů k podávanému jídlu, enogastronomie - snoubení vína a jednotlivých pokrmů, vhodnost použití alkoholických nápojů a vína v kuchyni jako surovina při přípravě menu, dodržování bezpečnostních předpisů, HACCP, komunikace mezi kuchařem a zákazníkem, řešení konfliktů, natradičních situací
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				

Vyplňte pouze bílá pole

* V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat v určitém termínu denně, vyplňte do prvního sloupce datum od-do (např. 1.8.2016-20.8.2016).

V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat nepravidelně nebo pouze v určitý den v týdnu, vyplňte jednotlivé dny do připravených sloupců.

Datum:	
Vyřizuje:	xxxxxxx
Číslo telefonu:	xxxxxxx
Email:	xxxxxxx

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	Richard Zapletal, jednatel
---	----------------------------