



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

příloha č.5 dohody č.:						POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Vzdělávací zařízení:	NcM-vzdělávací středisko
Plán výuky								Jména lektorů:	Michal Polčák, Radmila Čermáková
Zaměstnavatel:		Moraviarest, s. r. o.				IČO:	27737349		
Název vzdělávací aktivity:				Týden s gastronomickým poradcem - kuchařský kurz				Místo výuky:	Usedlost po Vinohrady Hlohovec
PČ	Datum	Skupina ¹)	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata				
1	4.11.2019		8	8:00-16:30	Technologické postupy pro přípravu moučníků, práce se surovinami, zacházení sed surovinami pro výrobu moučníků, výpočet spotřeby surovin pro úpravu surovin, ekonomika výroby, příprava těsta a hmoty na přípravu teplých a studených moučníků				
2	6.11.2019		8	8:00-16:30	výběr kvalitních surovin,hovězí maso,dokonalé minutkové úpravy,česká klasická kuchyně,tradiční pokrmy,hovězí maso v české kuchyni,úprava masa,šťávy a omáčky,krok za krokem-svíčková,hamburská,receptury vhodně zvolené pro dětského strážníka,polévky dle sezóny (dýňová,houbová,mrkvovo-celerový				
3	13.11.2019		8	8:00-16:30	pečení domácích buchet,koláčů na snídaňové rauty,výroba kávového a čajového pečiva,dodržování spotřeby surovin-ZERO WASTE, základní dovednosti pro pečení korpusů (bílý korpus,oříškový korpus,čokoládový korpus)				
4	18.11.2019		8	8:00-16:30	dohotovování dortů (korpusy z předešlého dne, se musí zaležet aby nedrolily a dobře se krájely), obmazávání, dekorování, konečné zdobení moučníků, aranžování a servírování, dodržování spotřeby surovin - ZERO WASTE				
5	19.11.2019		8	8:00-16:30	technika sous vide české kuchyně v moderním pojetí,konfitované kachní stehno,vykoštěné křupavé kuřecí stehno, roastbeef, netradiční zeli-kedlubnové,dýňové,dle recepturstaročeské kuchyně,přílohy dle originálních receptur staročeské kuchyně				
6	25.11.2019		8	8:00-16:30	plněná zelenina,kanapky,příprava fingerfood,obložené mísy,plněné ryby - parfet,výroba domácích zavináčů,využití telé kuchyně v kuchyni studené,dodržování spotřeby surovin -ZERO WASTE				
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

PČ	Datum	Skupina ¹)	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Vyplňte pouze bílá pole

¹⁾ vyplňte pouze v případě rozdělení účastníků vzdělávací aktivity do skupin

Datum:	43732	jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby		(razítko)
Vyřizuje:	Jan Sítek	Jan Sítek, jednatel		
Číslo telefonu:	731415450			
Email:	moraviarest@email.cz			