



příloha č.5 dohody č.:		<b>HOA-MN-15/2020</b>		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000 053)		Vzdělávací zařízení:	PhDr. Zdeňka Endlicherová, Antonína Macka 1/2, 612 00 Brno	
<b>Plán výuky</b>						Jména lektorů:	x	
Zaměstnavatel:		Iveta Kolaříková, Nádražní 513/27, 697 01 Kyjov		IČO:	62815407			
Název vzdělávací aktivity:		<b>Moderní techniky přípravy v kuchyni</b>		skupina		Místo výuky:	IP Restaurant, Nádražní 513/27, 697 01 Kyjov	
PČ	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata				
1	25.05.2020	8	9:00-17:30 (přestávka 13:00-13:30)	plněná zelenina, kanapky, příprava fingerfood, obložené mísy, vegetariánské pokrmy, zeleninové gratiny, galantiny z drůbežního a kachního masa, paštiky, teriny, sýrové a masové paletky, speciální pečení masa				
2	26.05.2020	8	9:00-17:30 (přestávka 13:00-13:30)	přímé grilování zeleniny, ovoce, přímé grilování ryb (důraz na českou produkci a regionalitu – pstruh, kapr, halibut), plněné ryby, parfety, vlastní výroba domácích rybích zavináčů, rybí ceviche, rybí gravlax, rybí brandade, foodstyling				
3	27.05.2020	8	9:00-17:30 (přestávka 13:00-13:30)	výroba domácího snídaňového sladkého pečiva, slavnostní fingerfood, pannacotta (i verze pro vegetariány), čokoládový fondant, makronky (bezlepkové), příprava moučnicků na rauty a oslavy				
4	28.05.2020	8	9:00-17:30 (přestávka 13:00-13:30)	nové trendy na klasický jídelní lístek (tartelette, cupcakes), příprava moučnicků k použití na recepcích, coffee-break, nové trendy na klasický jídelní lístek například brownies, Oreo Cheesecake				
5	29.05.2020	8	9:00-17:30 (přestávka 13:00-13:30)	grilování specialita letní kuchyně – masa technologická úprava - přímé grilování, moderní trendy v oblasti steakové kuchyně, výběr regionálních dodavatelů, farem a surovin; hovězí maso, dokonalé minutkové úpravy tenderloin, hanger, steak, sirloin, výroba marinád a láků, nakládání všech druhů mas a jeho zrání, odpočinek a ozdoba, výroba dipů, foodstyling, využití techniky sous-vide při grilování, ukázkové deg. menu, snoubení pokrmů a vína, kontrola kvality menu				
6	31.05.2020	4	9:00-13:00 (přestávka 13:00-13:30)	využití teplé kuchyně v kuchyni studené; zásady přípravy rautového stolu, moderní aranžmá a servírování; plněná zelenina, kanapky; příprava fingerfood				
7	31.05.2020	4	13:30-17:30	zkouška				

*Vyplňte pouze bílá pole*

Datum:	15.05.2020	jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby		(razítko)
Vyřizuje:	xxx			
Číslo telefonu:	xxx			
Email:	xxx			