



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

příloha č.5 dohody č.:		BMA-MN-149/2023		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Vzdělávací zařízení:	BEPRAPO, s.r.o.
Plán výuky						Jména lektorů:	xxxx
Zaměstnavatel:		FIT GASTRO s.r.o.		IČO:	03796451		
Název vzdělávací aktivity:		Současné trendy tradiční a moderní kuchyně		skupina		Místo výuky:	nám. Dr. E. Beneše 57/12, Holešov
PČ	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata			
1	28.06.2023	8	7.00-12.00 12.30-15.30	Tradiční gastronomie moderně- přizpůsobení tradičních receptur modernímu chápání gastronomie ze strany hosta, návrat k tradičnímu kulinářskému dědictví, 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.			
2	29.06.2023	8	7.00-12.00 12.30-15.30	Příprava moderních pokrmů ze světové gastronomie s orientací na speciality italské, francouzské, řecké a španělské kuchyně, práce s typickými surovinami pro danou zem, kulinářské techniky a recepty, příprava jednotlivých menu – burritos, nachos, chilli noc carne, výroba domácího pesta, studené a teplé tradiční bohaté polévky.			
3	30.06.2023	8	7.00-12.00 12.30-15.30	Maso a jeho různá úprava – výběr dodavatelů a surovin, marinády, dipy a láky, nakládání, techniky úpravy, metoda pomalého vaření a příprava sous-vide, příprava jídel ze zvěřiny. Techniky, suroviny a příprava moderních dezertů ve vazbě na podávané menu, příprava moučníků na rauty a oslavy.			
4	03.07.2023	8	7.00-12.00 12.30-15.30	Kvalitní fast food menu z vlastních surovin, domácí těsta na burger, pizzu. Variace zeleninových salátů. Tvorba menu pro zvláštní příležitosti – raut, coffee-break, banket, recepce. Příprava kanapek, fingerfood, obložené mísy, plněné zeleniny. Výroba domácí paštiky, zpracování kuřecího a kachního masa, nakládání masa.			
5	04.07.2023	8	7.00-12.00 12.30-15.30	Zásady správné úpravy rautového stolu a servírování pokrmů dle zásad správného zážitkového menu, enogastronomie – snoubení vína a jednotlivých pokrmů. Komunikace mezi kuchařem a zákazníkem, řešení konfliktů či netradičních situací.			

Vyplňte pouze bílá pole

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