



Klub mladých kuchárov a čašníkov ako organizátor súťaže Gastro Junior - Skills Slovakia, ktorých garantom je Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky vám predstaví inovatívne technologické postupy miešania chutí za pomoci molekulárnej technológie vo svetovej gastronómii.

"MOLEKULA V KUCHYNI"

Termín školenia:

- 20. apríl 2017 o 9:00 hod.

Miesto školenia:

- Spojená škola, Jarmočná 1, 992 80 Modrý Kameň

Dĺžka školenia: 6 hodín + prestávky

Cena školenia: 60€/osoba

Cena zahŕňa:

- Zabezpečenie a nákup potrebných surovín
- Príprava pokrmov s odbornou prednáškou a degustáciou
- Spracovanie materiálu na CD nosič (fotografie, receptúry, postupy)
- Certifikát za absolvovanie školenia
- **Obed a pitný režim (minerálka, káva)**

Prednášajúci: Martin Kovarský:

- Šéfkuchár hotela ZUR BURG****, Rakúsko
- Predseda Klubu mladých kuchárov a čašníkov
- Organizátor súťaže Gastro Junior Skills Slovakia
- Expert cooking world skills Europe - France 2014
- Expert cooking world skills Europe - Belgicko 2012

V prípade záujmu nám zašlite vyplnenú návratku na adresu: kmkc@kmc.sk

Celoslovenské školenie má obmedzenú kapacitu, v prípade potreby možnosť ubytovania:

- www.penzionkastiel.sk
- www.penzionuvinara.sk