

organizuje

SLOŽITOU OBSLUHU HOSTŮ

Charakteristika kurzu:

Délka kurzu:	<ul style="list-style-type: none">třídenní seminář zahrnující 6 hodin teoretické výuky a 12 hodin praktické výukyzahájení: 8.00 hod. s přestávkou na obědje nutné počítat s časovou rezervou (seminář se na základě otázek frekventantů může prodloužit o ca. 1 hodinu)
Počet účastníků:	<ul style="list-style-type: none">6 – 10 osob
Cena kurzu:	<ul style="list-style-type: none">2 700,- Kč / účastníkcena kurzu zahrnuje: opotřebení inventáře, ovocné šťávy, džusy, lihoviny na flambování, 1 ks pstruha pro každého účastníka (čisticí prostředky, energie, opotřebení technologií)
Termín konání:	<ul style="list-style-type: none">termíny nejsou pevně stanovenyvychází se z aktuální poptávky zájemců
Místo konání:	<ul style="list-style-type: none">učebna stolničení v prostorách SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Struktura kurzu:	<ul style="list-style-type: none">teoretická část: způsoby a systémy obsluhy, slavnostní způsob obsluhy, rozdělení inventáře na úseku obsluhy, pořadí pokrmů na složitém menu, pravidla zakládání a použití inventáře, základní pravidla flambování a dranžírovánípraktická část: praktická ukázka používání inventáře, inventář na pokrmy a nápoje, praktické založení slavnostní tabule dle složitého menu, praktická obsluha, práce s překládacím přiborem, dokončování pokrmů u stolu hosta (flambování ovoce, dranžírování pstruha)ukázka: jídelní přibory a jejich používání, práce s překládacím přiborem, založení slavnostní tabule, ukázka slavnostní obsluhy, flambování, dranžírování
Technické zajištění:	<ul style="list-style-type: none">inventář na úseku obsluhy, flambovací vozík

V případě zájmu kontaktujte:

- ředitele školy: Mgr. Libora Hanzala (hanzal.libor@sousoszn.cz)
- koordinátorku vzdělávání dospělých: Mgr. Lucii Plánkovou (plankova.lucie@sousoszn.cz)

Ve Znojmě 1. září 2013

