



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o.

Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 737 705 515, datová schránka: 6gw4t6f

Web: www.sosricany.cz, E-mail: info@sosricany.cz, Moodle: <https://moodle.sosricany.cz>

DEGUSTAČNÍ SEMINÁŘ NA TÉMA:

DRŮBEŽ A JEJICH ÚPRAVY

S CERTIFIKÁTEM

Degustační školení zahrnuje teoretickou část, kde se žáci dozví, jak se pracuje s drůbeží, jejich úpravy a základní popis. Následovat bude trénink úpravy této drůbeže a pokrmů, které si sami vyrobí a ochutnají.

Vše je zakončeno certifikátem

Místo konání:

ODBORNÁ UČEBNA 2. PATRO

Termín konání:

7. 11. PRO ŽÁKY 1.A, 2.A, 2.C, 3.B

14.11. PRO ŽÁKY 1.B, 2.B, 3.A

Program:

Program:

12:00 – 14:00 teoretické informace

14:00 – 16:00 praktická cvičení, degustace pokrmů

16:00 ukončení a předání certifikátu o absolvování kurzu

Cena kurzu: 850,- Kč

Přednášející: šéfkuchař **Jan Kliment**

Mnohaleté gastronomické zkušenosti v mezinárodních hotelech typu Hilton, Four Seasons, kde za jeho působení tým obdržel Michelinskou hvězdu. Svě zkušenosti také předával v Pražském kulinářském institutu. V současné době působí v projektu La botega Deli bistro a La Finestra Golf club OAKS.

PŘIHLÁŠKA (příhlášku i platbu odevzdejte nejpozději 31.10.2024)

JMÉNO, PŘÍJMENÍ:

TŘÍDA:

TERMÍN SEMINÁŘE:

Svým podpisem závazně potvrzuji účast na semináři

Podpis/podpis zákonného zástupce

Kontaktní osoba (informace, přihláška, platba): Jan Hruška, učitel OV

Telefon:
604 322 877
603 710 168

Bankovní spojení:
ČS a.s. Praha-východ
č. ú.: 2503037349/0800

Společnost je zapsána v obchodním
rejstříku vedeném Městským soudem
v Praze pod spisovou značkou C 181801

IČ:
241 35 097
www.sosricany.cz