

Workshop „Netradiční náplně“

V úterý 15. října 2019 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil workshop pro žáky oboru Cukrář a Stravovací a ubytovací služby ze spolupracujících škol na výstupech projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“. V první dílně pracovala skupina žáků Hotelové školy pod odborným dohledem paní Elišky Dernerové z firmy IREKS ENZYMA s. r. o. a v druhé dílně celkem 9 žáků a 3 učitelé odborného výcviku ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek – Místek, Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě a Odborného učiliště a Praktické školy v Novém Jičíně. Ke své práci využívali nejmodernější vybavení cukrářského centra. Tématem workshopu byly netradiční náplně z nabídky směsí pro cukrářskou výrobu. V rámci tématu připravovali likérovou špičku, makrónky a višňový dort se smetanovou náplní.

