

## Program dalšího vzdělávání KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE II



Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala ve dnech 8., 9. a 11. 11. 2017 akreditovaný vzdělávací program MŠMT č. j. 136/2016-2-57 vytvořený v rámci projektu TIME (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání CZ.1.07/1.3.00/14.0018). Program byl určen nejen učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku, učitelům praktického vyučování gastronomických a hotelových škol, ale také zaměstnancům gastronomických provozů nebo soukromým osobám z řad veřejnosti. Vzdělávacího programu se zúčastnilo 10 zájemců. Zahájení programu, kterého se ujal RNDr. Ivo Herman, ředitel školy, poctil svou návštěvou i PaedDr. Petr Habrnál, ředitel KVIC Nový Jičín. Program se skládal ze 4 modulů. „Vitalitu a zdraví na talíři – bio potraviny“, přednášel Ing. Zdeněk Hladík z firmy Country Life s. r. o.



Druhý modul, „Klasické pokrmy v moderním pojetí a moderní technologie v gastronomii“, byl rozdělen na část teoretickou, kterou přednášel Ing. Jiří Válek z firmy MAVA a praktickou. Ve výrobním středisku byly instalovány nové moderní technologie, kde pod vedením zkušených šéf kuchařů z firem Rational, Hold Maker a Frima vznikaly klasické pokrmy české kuchyně v technologiích třetího tisíciletí.

Na třetí modul se účastníci vzdělávacího programu přesunuli na Slezskou univerzitu v Opavě, kde nad degustačním menu byly přednášeny Mgr. Alexandrem Burdou „Slavnostní hostiny a etiketa stolování u gastronomické příležitosti Svatomartinská husa a Svatomartinská vína“



Všechny moduly propojoval e-learning zpracovaný rovněž zkušenou lektorkou z projektu TIME Ing. Dášou Mičkalovou. Program byl zaměřen zážitkově, prakticky a formou instruktáže.

