

Program dalšího vzdělávání

KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala ve dnech 13. - 14. ledna 2023 akreditovaný vzdělávací program č.j. MŠMT – 6817/2022-2-259. 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 25 zájemců z devíti gastronomických škol Moravskoslezského kraje.



Program se skládal ze 2 modulů. První modul, „Vinné destiláty Evropy“ jako je armagnac, cognac, brandy, grapa, popis jejich specifikace výroby a odraz technologických rozdílů v chuti, byl doplněn o prezentaci pramenité vody z Karlovic. Přednášku spojenou s degustací vedl Mgr. Alexandr Burda, pedagog SŠHS a VOŠ Opava, VŠ pedagog, lektor vzdělávacích kurzů.

Druhý modul „Food Cost a Menu Engineering jídel v lístku“, použití BCG matice v provozu F&B, popularita jídel k efektivnímu sestavení jídelního lístku přednášel a prakticky předváděl Ing. Peter Krupka, provozní ředitel hotelu ENDEMIT Boutique Hotel & Spa, Horní Bečva. Program byl zaměřen zážitkově, prakticky a formou instruktáže. Všichni absolventi vzdělávacího programu získali osvědčení.

