

Workshop "Ryba a mušle"

V gastrocentru Hotelové školy se ve čtvrtek 7. října 2021 uskutečnil workshop "Zásady moderní přípravy jídel II" na téma Ryba a mušle. Vzdělávací akce byla společným projektem Moravskoslezského kraje a Sdružení podnikatelů v pohostinství a restauracích (UNIHOST). Znalosti a praktické dovednosti v moderních trendech gastronomie si rozšířilo prostřednictvím odborníka z praxe šéfkuchaře Tomáše Braczka (restaurace U Bobra v Raškovicích) 22 učitelů odborného výcviku a odborných předmětů a 17 žáků z osmi středních škol s gastronomickým zaměřením.

