

Program dalšího vzdělávání KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE



Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala ve dnech 14. - 15. ledna 2022 akreditovaný vzdělávací program č.j. MŠMT – 14908/2019 – 1 – 538. 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 23 zájemců ze dvanácti gastronomických škol nejen Moravskoslezského kraje.



Program se skládal ze 2 modulů. První modul, „Morava méně známá“ se zabýval neobvyklými technologiemi výroby vína, bio produkcí a integrovanou ochranou vinic, netradičními odrůdami a tzv. novošlechtenci. Přednášku spojenou s degustací zajistil Mgr. Alexandr Burda z Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu, Slezské univerzity Opava.

Druhý modul, „Ekonomická udržitelnost hotelu a restaurace“ se hlavně zabýval bodem zlomu a výpočty nad udržitelností provozu jak v nákladech za provoz, tak například oblíbeností a setrvání pokrmu v nabídce jídelního lístku. Praktické dovednosti z provozu přednášel a prakticky předváděl Ing. Peter Krupka, hotel manager Villy Rosenaw z Rožnova pod Radhoštěm.



Program byl zaměřen zážitkově, prakticky a formou instruktáže. Všichni absolventi vzdělávacího programu získali osvědčení.