Praktické kurzy vaření pro školní jídelny 2019

Chcete si rozšířit své kuchařské dovednosti a získat nové recepty, nápady a náměty i pro Vaše strávníky? Neváhejte se tedy přihlásit na nově připravovaný kurz Praktického vaření pro školní jídelny. Během 4 hodin si vyzkoušíte kompletní menu sestavené tak, aby nebylo náročné na přípravu, ale přesto bylo zajímavé nejen pro Vás, ale i strávníky a splňovalo trendy kvalitního a zdravého stravování.

Menu:

1. Krém z černého kořene s bylinkovým pestem
2. Konfitované kachní stehno se zeleninovým knedlíkem a zelím z červené řepy
3. Rybí filé gratinované zeleninovou krustou s bramborovo-hráškovým pyré a bylinkovým bešamelem
4. Zeleninový salát s luštěninovými pepitkami a dresinkem dle vaší tvořivosti
5. Karotkový dortík s citronovým krémem a ovocem

Termín a místo konání: **20. srpna 2019** – **Brno,** Školní jídelna, Novolíšeňská 10

Časový harmonogram: 9:00–13:00 hod

Cena kurzu: **2 500 Kč** vč. DPH

Zaslaná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením školení. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 1 000 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.

Počet míst: 20

Organizátor: Jídelny.cz

Na akci potřebujete jen dobrou náladu, vše ostatní, včetně zástěry, vybavení kuchyně, surovin pro vaření, nealkoholických nápojů (voda, džus, káva, čaj), budeme mít pro Vás připraveno.

Kurzem Vás odborně provedou zkušení kuchaři Lukáš Uher a Jan Heřmánek.

ODKAZ NA PŘIHLÁŠKY

Případné změny budou uveřejněny na portálu www.jidelny.cz.