

Center za podjetništvo in turizem Krško vas v okviru SPOT svetovanje Posavje vabi na strokovno usposabljanje

»ODLIČNOST V GASTRONOMIJI«

Slovenija bo postala Evropska gastronomska regija za leto 2021 in zato v Posavju na to temo organiziramo dvodnevno izobraževanje, namenjeno malim in srednjim podjetjem na področju turizma s ciljem dviga kakovosti gastronomske ponudbe. Izobraževanje bo potekalo predvsem praktično, torej z vključevanjem udeležencev pri posameznih sklopih in tematikah.

- Z nami bo edina vinska akademičarka v širši regiji in direktorica kulinaričnega vodnika Gault & Millau Slovenija - **Mira Semič**.
- Iz lokalnega okolja smo kot predavatelja izbrali dva priznana kuharja in sommelier-ja: **Jureta Tomiča** (Ošterija Debeluh) in **Grega Repovža** (Gostilna Repovž).
- Med svet piva nas bo popeljal **Samo Žabkar** iz Pivovarne Ressel, za pripravo jedi bo priskrbel glavni kuhar na posestvu Tri lučke - **Dejan Mastnak**.

Lokacija: Posestvo Tri lučke, Sremič 23, 8270 Krško

Termin: 7.1. 2020 od 15.00 do 19.30 in 8.1. 2020 od 15.00 do 19.30

Torek, 7.1. 2020 od 15.00- 19.30

Tematika:

- osnove senzorične analize vina, gostilniški bonton, kombinacija hrane in vina (poudarek na ribah)
- Stili piva in kombinacija s hrano

Predavatelji: Mira Semič, Dejan Mastnak, Samo Žabkar

Sreda, 8.1. 2020 od 15.00- 19.30

Tematika:

- osnove strežbe ('service') hrane in pijače (oprema in gostinski interier, načini strežbe)
- pomen izbire lokalnih dobaviteljev (kakovost surovin), pomen in oblikovanje vinske karte

Predavatelja: Jure Tomič, Grega Repovž

Zaradi omejenega števila udeležencev se je na izobraževanje potrebno prijaviti do 31.12.2019 na elektronski naslov ksenja.kragl@cptkrsko.si ali na 051/655 936.

Vljudno vabljeni.