

PROGRAM USPOSABLJANJA »SAŠA GASTRONOMSKI MOJSTER TRADICIONALNIH SLOVENSkih/LOKALNIH JEDI IN PIJAČ«

Večdnevno brezplačno usposabljanje je namenjeno vsem, ki se želite usposobiti za delo na področju tradicionalne kulinarike na območju Savinjski šaleške doline. Udeleženci programa bodo pridobili znanja o gastronomski dediščini Slovenije, s področja strežbe in kuharstva, ki lahko le skupaj tvorita doživetje v gastronomiji.

Slovenija z letom 2021 pridobiva naziv »SLOVENIJA EVROPSKA GASTRONOMSKA REGIJA«, zato je pomembno, da se zavedamo svojih korenin ter smo nanje ponosni, predvsem s področja gastronomije, kjer smo zelo ustvarjalni in našo dediščino širimo dalje.

Udeleženci bodo pridobili znanja s kulture omizja in obedovanja, se naučili osnove za pripravo pogrinjkov za različne priložnosti, zlagali servietke v različne vzorce za svečane pogrinjke, spoznali bonton pri omizju, kot tudi pravilnost postrežbe in deserviranja gostov ob različnih priložnostih.

Prav tako bodo udeleženci pridobili znanja o vinih in kulturi pitja vin, se seznanili s pravili kletarjenja in pravilnega shranjevanja in serviranja vin, spoznali vina posebne kakovosti ter pomembnost pravilnega druženja vin z jedmi. Na koncu pa bodo udeleženci pridobili znanja iz mešanih pijač in drugih napitkov. Spoznali pomembnost vključevanja lokalnih sestavin in pijač v pripravo napitkov. Seznanili se bodo z osnovnim znanjem o brezalkoholnih in alkoholnih pijačah ter toplih napitkih.

Poseben poudarek bo namenjen področju enogastronomije ter povezovanju horizontalnega in vertikalnega spajanja – druženja jedi z vini.

PROGRAM:

- Značilnosti gastronomske dediščine Slovenije,
- Gastronomska dediščina Slovenije na področju omizja in obedovanja,
- Priprava omizja za različne priložnosti,
- Zlaganje servietk v različne vzorce za različne pogrinjke,
- Osnove in pravila strežbe ter deserviranja,
- Bonton obedovanja,
- Vinorodne slovenske regije in regije evropskih držav in sveta,
- Vino in kultura pitja vin,
- Postrežba vin,
- Kletarjenje, vina in vinske posebnosti Slovenije, kot tudi tujine,
- Druženje vin z jedmi,
- Mešane pijače,
- Lokalne sestavine za pripravo slovenskih napitkov,
- Vrste brezalkoholnih pijač in alkoholnih pijač kot del gastronomske ponudbe,
- Aktualni trendi na področju enogastronomije.
- Zakonitosti horizontalnega in vertikalnega druženja jedi z vini,
- Demonstracijski nastopi na prireditvi.

PREDAVATELJI

- Simona Pompe, dipl. ekon., naziv svetnica, sommelier ,predavateljica/mentorica, strokovna učiteljica modulov gastronomija

- Ugledni gostje s področja gastronomije, ki bodo na svoj specifičen način v sodelovanju z Janijem Jevšnikom, udeležencem prikazali osnove in pravila strežbe na sodoben za gosta privlačen način ter vse o pijačah.

CILJNA SKUPINA UDELEŽENCEV ZA PROGRAM USPOSABLJANJA:

- mladi, ki se že ukvarjajo s turistično ali gostinsko dejavnostjo, so zaposleni pri turističnem ponudniku, so del turistične kmetije ali del družine, ki vodi turistično dejavnost
- starejše ženske, ki imajo izkušnje s področja priprave tradicionalnih jedi
- brezposelni mladi
- ostali turistični ponudniki in gostinci
- ostalo lokalno prebivalstvo

POGOJI ZA DOKONČANJE PROGRAMA USPOSABLJANJA

Usposabljanje se zaključí s certificiranjem strokovne kvalifikacije »SAŠA GASTRONOMSKI MOJSTER TRADICIONALNIH SLOVENSКИH/LOKALNIH JEDI IN PIJAČ«, ki poteka v obliki priprave in praktične izvedbe. Certifikat je referenčna listina, ki prejemniku dokazuje usposobljenost za delo na področju gastronomije.

Izdajatelj certifikata je projektna skupina RAZVOJNE AGENCIJE SAVINJSKO-ŠALEŠKE REGIJE.

TRAJANJE USPOSABLJANJA:

- 6 srečanj, kar pomeni 30 ur teoretičnega in praktičnega dela s skupino oziroma pred udeleženci. Delo bo potekalo na način demonstracije pod vodstvom predavatelja in strokovnjaka s področja gastronomije ter priznanega gostinca/kuharja.

IZVEDBA USPOSABLJANJA:

Usposabljanja se bodo izvajala v začetku leta 2022 (januar – marec 2022). Predvidoma ob ponedeljkih in sredo. Ura bo prilagojena glede na možnost prisotnosti udeležencev na usposabljanjih.

LOKACIJA: Šolski center Velenje, Trg mladosti 3, 3320 Velenje.

OBLIKE IN METODE DELA

Tekom usposabljanja bomo metode dela prilagajali skupini udeležencev. Poudarek temelji na aktivnostih, ki skupino motivirajo in omogočajo aktivno udeležbo vseh članov skupine. Pri izbiri oblik in metod dela upoštevamo pričakovanja, predloge in želje udeležencev, ki so skladne z vsebino usposabljanja.

Uporabljamo naslednje metode dela:

- večpredstavnostno učenje,
- metoda praktičnih aktivnosti z aktivnim sodelovanjem udeležencev,
- izdelava receptov,
- demonstracija primerov,
- kuhanje,
- vodena diskusija.

KOTIZACIJA in PLAČILO

Usposabljanje je za udeležence brezplačno.

PRIJAVE

Na usposabljanje se lahko prijavite preko prijavnice, ki je priloga tega povabila.

Prijavnico si prenesite na svoj računalnik, jo izpolnite in pošljite na spletni poštni naslov: info@sasaora.si ali na naslov: RAZVOJNA AGENCIJA SAVINJSKO-ŠALEŠKE REGIJE, d. o. o. Savinjska cesta 2, 3331 Nazarje.

Prijave sprejemamo do zasedbe mest. Število udeležencev v skupini je omejeno