

PROGRAM USPOSABLJANJA »SAŠA KULINARIČNI MOJSTER TRADICIONALNIH JEDI«

Večdnevno brezplačno usposabljanje je namenjeno vsem, ki se želite usposobiti za delo na področju tradicionalne kulinarike na območju Savinjski šaleške doline. S programom usposabljanja želimo prispevati k dvigu ravni usposobljenosti in nadgrajevanja priprave tradicionalnih jedi s sodobnimi kuharskimi postopki (mehanske, termične), ki so potrebni za zdrav način priprave hrane. Le-ta je tesno povezana s tradicijo in uporabo hrane, pridelane v lokalnem okolju na ekološki način.

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 spoznali možnosti vključevanja tradicionalnih slovenskih jedi, pripravljenih na sodoben način, v kombinaciji s sezonskimi. Seznanili se bodo z ustrezno uporabo sodobnih naprav in strojev potrebnih za pripravo zdrave hrane. Vse to pa je skladno s potrebami uporabnika storitev (sodobnega gosta, uporabnika storitev kuhinje v javnih zavodih ipd.), da lahko ohranja svoje zdravje in dobro počutje. Novo pridobljena znanja bodo prispevala k učinkovitejši organizaciji dela v kuhinji, kvalitetnejšemu tiskemu delu in dosledni uporabi sistema HACCP.

PROGRAM:

- Organizacija dela v kuhinji, tisko delo.
- Osnovni in sodobni mehanski in termični postopki.
- Uporaba naprav in strojev, primernih za sodobno pripravo jedi.
- Vključevanje lokalne in ekološko pridelanih živil.
- Preoblikovanje obstoječih jedilnikov s sodobnimi trendi.
- Priprava tradicionalnih jedi na sodoben način.
- Priprava ribjih jedi na sodoben način.
- Uporaba zelišč in začimb v sodobni pripravi jedi.
- Priprava divjačine na sodoben način
- Priprava enolončnic, različnih juh in osnovnih omak na sodoben način.
- Priprava kolin na sodoben način
- Priprava hladnih obrokov s sodobnimi pristopi.
- Priprava mlečnih izdelkov skupaj s siraštvom na sodoben način.
- Priprava žara na sodoben način.
- Nabrano v naravi in skuhan na sodoben način.
- Tradicionalne sladice na sodoben način.
- Nabrano v naravi in pripravljeno na sodoben način
- Namen in uporaba HACCP sistema.
- Demonstracijski nastopi na prireditvi.

PREDAVATELJI

- Janez Jevšnik, učitelj praktičnega izobraževanja s področja kuharstva
- Ugledni gostje s področja kulinarike, ki bodo na svoj specifičen način v sodelovanju z Janijem Jevšnikom, udeležencem prikazali načine kako tradicionalne lokalne jedi pripraviti na sodoben za gosta privlačen način

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 zaključi s certificiranjem strokovne kvalifikacije »SAŠA KULINARIČNI MOJSTER TRADICIONALNIH JEDI«, ki poteka v obliki priprave in praktične izvedbe. Certifikat je referenčna listina, ki prejemniku dokazuje usposobljenost za delo na področju kulinarike.

Izdajatelj certifikata je projektna skupina RAZVOJNA AGENCIJA SAVINJSKO-ŠALEŠKE REGIJE

TRAJANJE USPOSABLJANJA:

- cca 9-10 srečanj, kar pomeni 40 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, sredah in četrtnih. 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