



Kurzy vaření s Lupem

ROZPIS KURZŮ

Sobota 15. 1. 2022	PIZZA
Neděle 16. 1. 2022	ZÁKLADY ITALSKÉ KUCHYNĚ
Sobota 29. 1. 2022	RISOTTO
Neděle 30. 1. 2022	LASAGNE A PASTA



Lupo

„Italskou kuchyni, i když její základy jsou docela jasné a jednoduché, často umí cizinci zbytečně komplikovat, a výsledky jsou pak minimálně legrační, aspoň z pohledu Itala. Spolu uvaříme jednoduché recepty, a pak samozřejmě spolu ochutnáme!“



Minimální a maximální počet účastníků je 8/10. V ceně kurzu je vše potřebné, tj. pronájem kuchyně a úklid, kvalitní Italské suroviny, občerstvení a italská vína Pisoni.

Kurz Základů italské kuchyně začíná v 11:00, končí ve 20:00 za 4 400 Kč. Ostatní kurzy jsou od 15:00 do 20:00 za 2 500 Kč.

GASTROCENTRUM ▼



Objednávky kurzů a další info ☎ 603 927 191



- Nejmodernější odborné pracoviště vybudované pro realizaci výuky učebního oboru Kuchař-číšník.
- Pracoviště je vhodné pro lektorskou činnost v rámci organizování odborných kurzů a pracovních workshopů jak pro žáky, tak veřejnost.
- Pracoviště je umístěno v prostorách domova mládeže - 1. poschodí.
- Provoz pracoviště vychází z vyhlášky č. 602/2006 Sb. O hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Dále se provoz řídí zpracovaným Provozním řádem gastrocentra.
- Technologické zařízení je velmi moderní, přináší úsporu energií, surovin a času, je v souladu s hygienickými požadavky na zpracování surovin do finálních pokrmů.

www.obchodskolazr.cz