

COOKING CLASS MAISTRA

Cooking class Maistra zamišljen je kao edukativno-informativni trening tijekom kojeg će zaposlenici Maistre praktično prezentirati kulinarske i barmenske vještine učenicima srednjih škola. Na njemu će naši zaposlenici prenijeti strast i vještinu pripremanja hrane i pića te osnove ugostiteljstva.

Cilj treninga je pokazati učenicima da u malo vremena s puno uloženog truda mogu vrlo brzo postići znanje vrhunskih kuhara.

Treneri su mladi kuhari Maistre koji su nedavno završili školovanje i rade u hotelima 5* te bi u dva dana praktično pokazali nekoliko tehnika pripremanja vrhunskih jela sa vrhunskim namirnicama iz cijelog Svijeta.

Tim trenera sastoji se od 2 kuhara i jednog voditelja hrane i pića.

Sve namirnice, inventar i pomagala u radu osigurala bi Maistra.

Trening bi trajao dva dana u praktikumu škole domaćina.

Tijek održavanja treninga u kuhinji:

1.dan

- Upoznavanje učesnika sa Maistrom
- Upoznavanje učesnika sa kuharima, slastičarem i voditeljem hrane i pića (kratki životopis svakog trenera chefa i voditelja)
- Prezentiranje hodograma i organizacije jednog hotela (upoznavanje o važnosti funkcioniranja svih odjela u hotelu kao jedne cjeline)
- Upoznavanje učenika o važnosti gastronomskog doživljaja uživanja hrane i pića u restoranima
- Prezentiranje jela i načina njihove pripreme i prezentacije
- Praktičan rad u kuhinji (priprema jednostavnih hladnih predjela i salata, pripremni radovi namirnica za sljedeći dan)

2.dan

- Praktičan rad u kuhinji (pripremni radovi te završne pripreme jela)
- Pripremanje jela na tanjure za goste
- Kušanje pripremljenih jela
- Dojmovi i komentari

Tijek održavanja treninga u restoranu:

1.dan

- Upoznavanje učesnika sa Maistrom
- Upoznavanje učesnika sa kuharima, slastičarem i voditeljem hrane i pića (kratki životopis svakog trenera chefa i voditelja)
- Prezentiranje hodograma i organizacije jednog hotela (upoznavanje o važnosti funkcioniranja svih odjela u hotelu kao jedne cjeline)
- Upoznavanje učenika o važnosti gastronomskog doživljaja uživanja hrane i pića u restoranima
- Trening kuhanja kave
- Trening pripreme koktela
- Prezentiranje i posluživanje hladnih predjela i hladnih salata

2.dan

- Upoznavanje sa menu-om koji će se poslužiti
- Kratka škola vina (prezentacija nekoliko vina Istre i ostalih regija Hrvatske, kušanje vina)
- Postavljanje stola za obrok, trening posluživanja istog
- Dojmovi i komentari

Škola treba osigurati:

- polaznike treninga (1.,2.,3. razred)
 - kandidate kuhare cca 12-15 osoba
 - kandidate konobare 12-15 osoba
 - kandidate za slastičare 3-5 osoba
- kuhinjske praktikume s opremom

Izradio:

Tihomir Vedriš