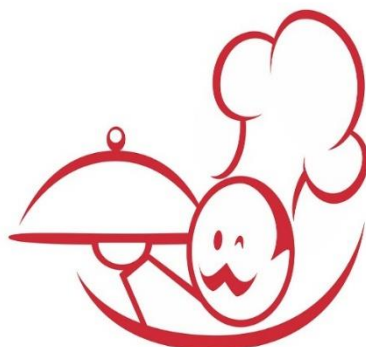


STŘEDISKO GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB NABÍZÍ

v 1. pololetí školního roku 2024/2025

VZDĚLÁVACÍ KURZY



Kurzy jsou určeny podle náročnosti pro žáky oborů Kuchař-číšník a Hotelnictví

Kurz barista **1 500,- Kč**

1. ročník Kuchař – číšník A 31. 10. a 1. 11. 2024
1. ročník Kuchař – číšník B 07. 11. a 08. 11. 2024
1. ročník Hotelnictví 31. 10. a 1. 11. 2024 nebo 07. 11. a 08. 11. 2024

Kurz pizza 04. – 05. 11. 2024 **1 800,- Kč**
2. a 3. ročník oboru Kuchař – číšník, 2. až 4. ročník oboru Hotelnictví

Čokoládové pralinky a lanýže **600,- Kč**

1. ročník Kuchař – číšník A 03. 12. 2024
1. ročník Kuchař – číšník B 04. 12. 2024
1. ročník Hotelnictví 03. 12. 2024 nebo 03. 12. 2024

Barmanský kurz 11. – 15. 11. 2024 **4000,- Kč**
3. ročník oboru Kuchař – číšník a 3. a 4. ročník oboru Hotelnictví

Kurz broušení nožů 10. 01. 2025 **1000,- Kč**
1. ročník oboru Kuchař – číšník A, B

Bližší informace k jednotlivým kurzům poskytnou učitelé OV, k nahlédnutí na stránkách www.ssars.cz

**Závazné přihlášky budou k dispozici na středisku gastronomických služeb
Na jednotlivé kurzy je omezená kapacita účastníků.**

Kurz přípravy čokoládových pralinek a lanýžů

Kurz vhodný již pro žáky 1. ročníku oboru Kuchař-číšník a Hotelnictví



**1 denní kurz
cena 600,- Kč**

Mléčné, jádrové, čokoládové pralinky a bonbóny, připravené rychle a snadno.

Náplň semináře:

Teoretická část

- ✓ kakao a jeho zpracování
- ✓ čokoláda a její výroba

Praktická část

- ✓ mléčné jádrové hrudky
- ✓ čokoládové lanýže
- ✓ jemné náplně s alkoholem
- ✓ marcipánové pralinky
- ✓ pařížský krém v různých podobách

Každý účastník si odnese certifikát a krabičku vlastnoručně vyrobených pralinek.

Kurz příprava pizzy

**Doporučujeme pro žáky 2. a 3. ročníku oboru Kuchař – číšník,
2. - 4. ročníku Hotelnictví**

2 denní kurz cena 1 800,- Kč



Kurz žákům poskytne teoretické znalosti a praktické dovednosti ve specializaci pizzaře.

Obsah kurzu:

- ✓ Historie pizzy
- ✓ Příprava těsta na pizzu, ciabaty, bruschety
- ✓ Práce s těstem, tvarování - točení, vyvalování, práce s pizza lopatou
- ✓ Plnění pizzy, základní druhy pizzy podle surovin, pečení
- ✓ Ukázka Freestyle

Absolventi obdrží účastnický list, pizzu s sebou nebo k jídlu



Lektor: mistr pizzy absolvent školy Jan Šafránek

BARMANSKÝ kurz

Doporučujeme pro žáky 3. ročníku oboru Kuchař – číšník, 3. a 4. ročníku oboru Hotelnictví.

5-ti denní kurz cena 4 000,- Kč



Každoročně pořádaný kurz zaměřen na získání nových poznatků a základních informací o baru, jeho provozu, inventáři a o zbožiznalství.

Kurz je 5 ti denní, účastníci kurzu obdrží zpracovaný odborný manuál, který zjednoduší přípravu na závěrečnou či maturitní zkoušku.

Kurz je připraven jako základní a vše co se účastníci naučí, je třeba dále rozvíjet v praxi.

Cílem kurzu je naučit účastníky přípravě základních míchaných nápojů, cocktailů, získat základní praktické dovednosti. Získané znalosti jsou poslední den ověřeny kontrolním testem, teoretickou a praktickou zkouškou.

Úspěšní absolventi získají certifikát o absolvování kurzu.

Nepřinoletí účastníci budou předkládat souhlas rodičů (zákonných zástupců) s ochutnávkou alkoholických nápojů.

lektor: David Neuman

Kurz BARISTA

**Kurz vhodný již pro žáky 1. ročníku oboru Kuchař-číšník a
Hotelnictví**

2 denní kurz 1500Kč



Nyní Vám přiblížíme to, jak kurz probíhá a co se v něm dozvíte a naučíte:

- **Kde se káva pěstuje** - základy
- **Odrůdy kávy** - arabica, robusta
- **Jak se káva zpracovává** - metody
- **Single origin vs. směs pražení** - co se děje s kávou během pražení
- **Skladování kávy** - jak správně pracovat s kávou po upražení
- **Práce s kávovarem** - dodržování baristických standardů
- **Práce s mlýnkem** - nastavení a čištění mlýnku
- **Voda** - úprava vody, voda jako jeden z nejdůležitějších článků při přípravě kávy
- **Mléko** - práce s mlékem, pasterizace mléka
- **Šlehání mléčné mikro pěny** – praktická část
- **Tvorba receptury** pro přípravu **moderního espresso** – praktická část
- **Alternativní přípravy kávy**
- **Cupping** - profesionální degustace kávy

Kurz je zakončen testem a předáním certifikátu a je veden podle zásad SCA - Specialty Coffee Association.



Lektor:

Barista Jiří Čad, který je držitelem mezinárodní baristické certifikace SCA Professional.