

ZAJÍMÁ VÁS PRÁCE SOUČASNÝCH ŽÁKŮ A UČŇŮ GASTRONOMICKÝCH OBORŮ Z ČECH, SASKA A FRANCIE?

RÁDI BYSTE DOPLNILI SVŮJ PERSONÁL NEBO VÁS JEN ZAJÍMAJÍ SOUČASNÉ KUCHAŘSKÉ TRENDY?

Obchodní akademie a Hotelová střední škola Turnov ve spolupráci s Žitavskou vzdělávací společností (Zittauer Bildungsgesellschaft gGmbH) pořádají v letošním roce již 10. mezinárodní gastronomický projekt pro žáky a učně kuchařských oborů z Čech, Německa a Francie. Žáci hotelových škol projdou s účastníky z praxe dvoudenní odbornou kvalifikací, jejíž součástí bude i obsáhlá praktická část s množstvím nových podnětů. Kreace kuchařek/kuchařů a cukrářek/cukrářů budou tentokrát věnovány tématu

Fingerfood

druhy a způsoby servírování.

Nový trend nebo výhodná alternativa?

Výsledky svého dvoudenního snažení budou prezentovat před gastronomy, restaurátéry, hoteliéry a odborníky z praxe z Čech, Německa a Francie

22. února od 18 do 21 hodin

v saském příhraničním městě Großschönau (v části Waltersdorf, objektu Naturparkhaus).

Využijte této možnosti a poznejte práce žáků a studentů – budoucích gastronomů osobně a naživo! Nabízíme také možnost pozorovat účastníky projektu přímo v akci při přípravě jídel.

Pro více informací kontaktujte Barboru Krejčovou (krejcova@ohkliberec.cz, +420 602 716 130). O nahlášení Vaší účasti prosíme na stejných kontaktech. Akce je pro návštěvníky zcela zdarma a v případě zájmu bude plně tlumočena do češtiny.

Těšíme se na setkání, s pozdravem

Gudrun Laufer, Průmyslová a obchodní komora Drážďany, pobočka Žitava

Ing. Martin Procházka, Okresní hospodářská komora Liberec