



VISOKA KUVARSAKA SKOLA novi pristup edukaciji u kulinarstvu

Želite usavršiti svoje kulinarsko umijeće, usvojiti nove tehnike, obnoviti nadahnuće ili steći diplomu za svoju karijeru?
Nudimo Vam 5 područja ekspertize:



- Kulinarstvo
- Tijesta - slastice
- Restoran
- Higijena - prehrana
- Upravljanje - menadžment

Svjetske kuhinje

Ovladavanje novim tehnikama pripreme, novim okusima uz dodavanje odgovarajućih začina.

Osnove slastičarstva

Izrada slastica, kolača i sladoleda.

Priprema raznih krema i tijesta.

Usvajanje različitih načina oblikovanja i povezivanja, poštujući ravnotežu aroma i okusa.

Osnove posluživanja u restoranu

Uređenje restorana ili dvorane za jelo.

Organizacija posla, uzimanje narudžbe i posluživanje jela i pića usvajajući primjereno ponašanje i geste.

Ekonomsko upravljanje cjelokupnim restoranom

Budžet, analiza, plan rada.

Trošak za hranu i njegova kontrola, izračun dnevnih troškova.

Higijena u ugostiteljstvu

Primjena metode HACCP.

Osnove prehrambene mikrobiologije.

Higijenski propisi prema različitim etapama pohrane, pripreme, usluge, čišćenja...



 Electrolux Macedonia
Bitola/Europe
+389(0)47 203 330

www.electrolux.mk www.elektroluks.mk www.elektroluks.eu
electrolux@t-home.mk elektroluks@t-home.mk