



Občina Brežice in Fakulteta za turizem Univerze v Mariboru objavljata

JAVNI RAZPIS ZA UDELEŽBO NA KULINARIČNIH DELAVNICAH OKUSI POSAVJA 2018

1. Predmet razpisa:

Kulinarične delavnice za gostinske ponudnike v Občini Brežice

2. Vsebina delavnic (program):

- spoznavanje lokalnih ponudnikov kakovostnih pridelkov in izdelkov,
- izgradnja recepture za tradicionalne posavske jedi in priprava za strežbo v restavracijah,
- priprava tradicionalnih jedi z lokalnimi sestavinami po dogovorjenih standardih kakovosti,
- uvrstitev lokalnih tradicionalnih jedi na jedilne liste lokalnih restavracij,
- predstavitev kakovostne lokalne kulinarične izkušnje obiskovalcem.

3. Izvajalec delavnic:

Organizator delavnic je Občina Brežice v sodelovanju s Fakulteto za turizem UM.

Izvajalca delavnic bosta chefa: Roberto Gregorčič (Oštarija, Dolenjske Toplice) in Gregor Dujakovič (Hotel Splavar).

4. Kdo se lahko prijavi:

- lastniki restavracij,
- kuharji,
- strežno osebje.

Delavnice so namenjene kuharjem in strežnemu osebju pri gostinskih ponudnikih v občini Brežice.

Iz vsake restavracije oz. od vsakega gostinskega ponudnika se lahko na delavnico prijavi po ena oseba, ki je zadolžena za pripravo hrane in po ena oseba, ki je zadolžena za postrežbo hrane. Na delavnicah bo delo potekalo v paru (kuhar in natakar).

5. Pogoji udeležbe:

Ponudniki, ki bodo sodelovali na delavnicah, morajo upravljati z gostinskim lokalom s ponudbo hrane in pijače na območju občine Brežice. Od udeležencev se pričakuje, da bodo po zaključenih delavnicah na svoje jedilne liste uvrstili najmanj 2 jedi, ki se bodo pripravljale na delavnicah. Ponudnik jedi mora zagotavljati pripravo in postrežbo hrane po dogovorjenih standardih, ki bodo predmet nenapovedanega in napovedanega ocenjevanja. Ponudniki, ki bodo jedi uvrstili na svoj jedilni list, bodo lahko razpolagali z brezplačnim promocijskim gradivom za jedi, ki ga bo zagotavljala Občina Brežice.

6. Načrt delavnic (4 srečanja po 4 ure):

1. delavnica: 9. 4. 2018 ob 16h:
 - predstavitev koncepta dela,
 - predstavitev ekipe,
 - spoznavanje udeležencev, pogovor o jedeh,
 - pogovor z dobavitelji – pomen lokalnih, svežih, kakovostnih sestavin.
2. delavnica, 16. 4. 2018 ob 16h:
 - priprava prve jedi: lokalne sestavine, priprava, postavitve na krožnik, osebni podpis kuharja, predstavitev jedi, umestitev na jedilni list, vinska spremljava.
3. delavnica, 23. 4. 2018 ob 16h:
 - priprava druge jedi: lokalne sestavine, priprava, postavitve na krožnik, osebni podpis kuharja, predstavitev jedi, umestitev na jedilni list, vinska spremljava.
4. delavnica, 7. 5. 2018 ob 16h:
 - priprava »kraljice menija« - vrh kulinarčne piramide: lokalne sestavine, priprava, postavitve na krožnik, osebni podpis kuharja, predstavitev jedi, umestitev na jedilni list, vinska spremljava.

Udeležba na delavnicah je brezplačna.

7. Rok in način prijave:

Rok za oddajo prijave je 30. 3. 2018 do 14. ure, na el. naslov mateja.kuntaric@um.si.

Zaradi omejenega števila udeležencev bodo imeli prednost tisti, ki bodo prej oddali prijavo.

Dodatna pojasnila in informacije dobite na tel. številki: 08 205 40 10.

Vsi udeleženci delavnic bodo vse potrebne informacije in navodila prejeli po prejeti prijavi.

Brežice, 16. 3. 2018

Številka dokumenta: 700/2018/02/120-MK