



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

To nejlepší z projektu

Projekt OPVK „Nové přístupy k realizaci praktického vyučování ve Zlínském kraji“ (reg. č. CZ.1.07/1.1.00/54.0019) se pomalu chýlí do samotného závěru, a tak se členové minipodniků MOGAST a GURMET ze SOŠ Luhačovice rozhodli bilancovat. Pro sebe a pro své spolužáky ze třetího ročníku uspořádali ve dnech 11. a 13. května workshop, v němž si připomněli nejlepší akce, které uspořádali během uplynulého roku. Workshopu se zúčastnilo celkem 21 žáků, kteří se pod vedením učitelů střídali na úseku kuchyně a obsluhy.

Připomněli jsme si přípravu těchto pokrmů a nápojů:

Studené předkrmy:

- Rajče plněné speciálním vlašským salátem
- Paprikový lusk plněný celerovým salátem
- Salát Havaj

U předkrmu byla provedena kalkulace ceny, připomenut způsob přípravy, nabídky, překládání a servis.

To nejlepší z přípravy kávy a aperitivů

- Ledová káva – její příprava, prezentace a servis
- Káva Latte Machiatto – její obměny
- Káva Cappuccino – možnosti dekorace a zdoben
- Martini – příprava před hostem, použití neobvyklých surovin (salátová okurka) a í

Dezerty

- Panna Cotta – ukázka a příprava jednoduchého italského moučnicků – zdobení a servis

Zajímavý byl také Výběr z Etikety stolování, v němž si žáci zopakovali netradiční způsoby prezentace, překládání a servisu 5-ti chodového menu od aperitivu až po digestiv a od předkrmu až po moučnick. Touto akcí si žáci 3. ročníku oborů gastronomie upevnili své znalosti a dovednosti před vykonáním jednotné závěrečné zkoušky.

Tož hodně štěstí!!!

Fotodokumentace akce:



Příspěvek byl publikován 15. 5. 2015