



Praktično izobraževanje »Priprava uravnoveženih obrokov za starejše«

PROGRAM praktičnega IZOBRAŽEVANJA

ČAS	DEJAVNOST
13:00-13:30	Registracija udeležencev
13:30-14:15	Teoretični del z razpravo: • Predstavitev pripravljenih receptur • Značilnosti priprave uravnoveženih obrokov • Kulinarične zahteve pri pripravi obrokov, namenjenih prevozu • Voden pogovor z udeleženci: predstavitev dobrih praks in izmenjava delovnih izkušenj
14:15-17:00	Praktična priprava obrokov: • Prikaz priprave celodnevnega obroka • Samostojna priprava jedi po delovnih postajah
17:00-17:30	Zaključek: • Postrežba jedi • Degustacija jedi • Evalvacija dogodka

Organizator si pridržuje pravico do spremembe programa.

»Kuhanje je kot slikanje ali pisanje pesmi. Tako kot obstaja le omejeno število not ali barv, obstaja tudi le omejeno število okusov – pomembno je, kako jih združiš, to te naredi edinstvenega.«

Wolfgang Puck, vrhunski kuhar

