

Odborné školenie na efektívnu obsluhu konvektomatov



Pre všetky zariadenia školského stravovania a domovy sociálnych služieb

Seminár a školenie zamerané na efektívnejšie využívanie konvektomatov vo vašej kuchyni. Kuchári **Retigo** a **Jaz** Vám radi pomôžu vo vašom pracovnom posune k lepšiemu a efektívnemu používaniu vybraných zariadení. Odborné a praktické využitie konvektomatov a multifunkčných zariadení na vašich prevádzkach. Kuchárske ukážky rôznych postupov pri pečení, vyprážaní a parení.

- Správne nastavenia konvektomatu pri rôznych úpravách
- Efektívnejšia a šetrnejšia úprava surovín
- Správne používanie príslušenstva
- Ukážky rôznych funkcií konvektomatov
- Praktické rady a odpovede na všetky Vaše otázky od skúsených školiacich kuchárov

Pre vedúcich pracovníkov prevádzok máme pripravené ukážky novej technológie a zariadení na našom showroome. Odborník na gastro-zariadenia Vám odpovie na Vaše otázky ohľadom výberu správneho zariadenia a tiež poradí v oblasti možných budúcich investícií.

A čo Vás čaká?

Program :

Začiatok : **8:00 Príchod a registrácia**
 8:30 Začiatok a predstavenie programu
 8:45 Živé ukážky varenia a zároveň odpovede priamo na otázky počas celého programu

- využitie programov pary, paro-pečenia a pečenia
- ukážka nízkoteplotného nočného pečenia a dusenia hovädzieho a bravčového mäsa
- príprava rôznych druhov zeleniny a príloh
- pečenie a dusenie hydiny, mletého mäsa a podobne
- ukážka časovania zásuvov a vyprážania v konvektomate za použitia minimálneho množstva oleja
- pečenie kysnutých sladkých a slaných pokrmov
- využitie programu regenerácie pokrmov v praxi
- vysvetlenie rôznych funkcií konvektomatu a správne nastavenia priamo na daný produkt

cca 13:00 Ukončenie programu

Vaše chuťové poháriky sa môžu tešiť na rôzne druhy úpravy masa, rýb, príloh, zeleniny a samozrejme sladkej bodky na záver.

Prihláste Vás a Váš personál už teraz, a napíšte nám, čo Vám robí problémy pri využívaní vašich zariadení.

Kurzy budú prebiehať v Novom Meste nad Váhom vo firme RM Gastro - JAZ s.r.o, Rybárska 1

v termínoch: **Júl 22. 7. 2025**
 August 12. 8. 2025

Cena za dve osoby je 70 € s DPH (Vedúca prevádzky + Kuchárka)
Každá ďalšia nahlásená osoba za prevádzku + 10 €

Maximálny počet účastníkov 30

