



---

## OBAVIJEST

### NAZIV RADIONICE

## *Uvod u svijet visoke gastronomije*

---

### Sadržaj radionice

- **Suvremene tehnike i postupci pripreme jela**  
*Tehnike i postupci pripreme jela prema suvremenim trendovima - kuhanje u vakumu – sous vide, confit, fuzija, sferifikacija – efekt kavijarai, lecitin, tataki, wok, flambè; Posluživanje i pravilno slaganje jela na tanjurima i pliticama – Foodstaying, Umjetnost i kreativnost posluživanja na moderno dizajniranom porculanskom posuđu*
- **Kreativni pristup u pripremi i prezentaciji jela(fingerfood, tapas, lounge)**  
*Upoznavanje novih receptura i trendova u svijetu; Upotreba novih receptura u više kombinacija (tapas, fingerfood, slowfood); Slaganje jela u više sljedova; Spremanje i skladištenje gotovih proizvoda i njihova ekonomičnost; Slaganje boja, ukusa i namirnica na tanjuru i njihova prezentacija; Slatko - slane kombinacije*
- **Suvremeni oblici pravilne prehrane (vegetarijanska i veganska kuhinja)**  
*Najnoviji trendovi vegetarijanske i veganske kuhinje i pravilne prehrane, Upoznavanje s novim namirnicama i njihova nutritivna svojstva (quinoa, bulgur, alge, prirodni zgušnjivači, biljne želatine, egzotični plodovi, tapioca, sjemenke rogača itd.), Upotreba raznih žitarica u suvremenoj gastronomiji; Termička obrada namirnica i njihovo čuvanje; Bezglutenska jela i određena jela za ljude s raznim alergijama; Upoznavanje receptura s namirnicama izričito biljnog podrijetla; Pripravljavanje i ukrašavanje tanjura za sustav á la carte i pansion; Priprema veganskih deserta*
- **Tehnike slaganje jela i vina**  
*Jelo i vino – načela usklađivanja jela s vinom, Organoleptička (osjetilna) analiza i sastojci hrane, Kratak teorijski osvrt na usklađivanje jela i vina, Grafičko usklađivanje jela i vina, Degustacije, Lokalna gastronomija (sljubljivanje hrane i vina)*

### Cilj radionice:

- opisati i interpretirati temeljne pojmove vezane za visoku gastronomiju i trendove pravilne prehrane koju danas probirljiv gost traži od ugostitelja
- praktično usvajanje vještina pripremanja i prgotavljanja pojedinih vrsta jela i to iz skupina: hladnih predjela, juha, toplih predjela, gotovih mesnih i ribljih jela s pridozacima na bazi tijesta, smjesa, povrća ili voća
- stvoriti i formulirati nove ideje glede atraktivnih gastronomskih ponuda s kojima će se ugostiteljsko poduzeće moći pojaviti na turističkom tržištu



- 
- stjecati znanja, vještine i kompetencije iz područja somelijerstva koja će omogućiti upravljanje i rukovođenje poslovima u ugostiteljstvu koji su usko vezani uz posluživanje vina

Očekivani ishodi učenja:

- znati primijeniti suvremene tehnike i postupke pripreme jela
- objasniti i interpretirati temeljna gastronomska pravila, te standarde i normative kada je u pitanju prgotavljanje različitih vrsta jela
- razlikovati i analizirati moderne i klasične trendove u prezentiranju i pripremi hrane
- usvojiti bitne komponente hrane radi pravilne organoleptičke procijene
- racionalizirati sirovine i namirnice, analizirati zalihe i troškove
- znati metode i načela pravilnog sljubljivanja jela i vina shodno gastronomskim pravilima

Vrijeme trajanja: **30 sati** ( predavanja i vježbe)

Predviđen je termin po sljedećem rasporedu:

**Ponedjeljak 19.02.2018.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza  
**Utorak 20.02.2018.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza  
**Srijeda 21.02.2018.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza

Mjesto održavanja je Hotel „Mepas“ Mostar, na 6. katu.

Cijena radionice: **620KM po polazniku.**

U cijenu radionice je uračunato: izvođenje predavanja i vježbi nastavnika Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija i stručnjaka iz prakse, radna bilježnica, ručak (3x) tijekom predavanja, potvrda o završenoj radionici.

Prijave se primaju do 12. veljače 2018. na adresu Instituta odnosno na e-mail: [ravnatelj@itomo.ba](mailto:ravnatelj@itomo.ba)

Uplata se vrši na žiro račun *Instituta za turizam i okoliš*, sa naznakom „*Stručna radionica*“.

Sve informacije vezane za radionicu možete pronaći na web stranici instituta: [itomo.ba](http://itomo.ba) ili putem telefona na: 036/337 800  
063/890 141

Ravnatelj

Mostar, 20.01.2018.

prof.dr.sc. Zoran Primorac



*INSTITUT ZA TURIZAM I OKOLIŠ MOSTAR  
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I  
UGOSTITELJSTVU OPATIJA*

