

Izobraževanje za Okuse Posavja

Dejavniki uspeha, ki vodijo do zadovoljstva gostov in zadovoljitve kulinaričnih strokovnjakov

Izobraževanje je namenjeno vsem ponudnikom gostinskih storitev, ne glede na vrsto gostinske ponudbe, od turističnih in vinogradniških kmetij do vrhunskih gostiln in restavracij, a med njimi le tistim, ki želijo svojo storitev (še) izboljšati.

Izobraževanje poteka v dveh delih; skupaj 10 šolskih ur. Prvi dan udeleženci izobraževanja spoznajo potrebo po dvigu kakovosti. Drugi dan udeleženci, ki se odločijo za dvig kakovosti - in s tem za članstvo v Okusih Posavja -, spoznajo področje višje kakovosti, s pomočjo strokovnega ocenjevanja.

Izobraževanje vodi Uroš Mencinger, kulinarični kritik, VIVI d.o.o.

Prvi del

1. Sodobni trendi: Kako delajo najboljši, po svetu in pri nas?
2. Gost je kralj: Kdo pa so naši gostje?
3. Gostiln je več vrst: Kakšno gostinsko storitev potrebujejo naši gostje?
4. O ocenjevanju: Kdo vse nas ocenjuje in kako?
5. Okusi Posavja in strokovno ocenjevanje: Kako?

Drugi del

1. Ponudba in zgodba: Kaj in kako ponujamo?
2. Šef in chef: Kdo je glavni?
3. Dejavniki uspeha: Kaj odloča o uspehu?
4. V gostilno gremo jest: Kaj odloča pri hrani?
5. V gostilno ne gremo le jest: Kaj odloča pri ne-hrani?
6. Ocenjevanje: kako poteka?