Oferta gastronomiczna

Treść

W ramach prowadzenia kształcenia praktycznego, w Naszej Szkole powstaje efekt kształcenia w postaci wyrobów kulinarnych.

Uczniowie zawodów gastronomicznych ćwicząc pod okiem doświadczonych nauczycieli wytwarzają smaczne potrawy serwowane w miejscowej pracowni kelnerskiej. Kelnerzy w swojej pracowni i bufecie ćwiczą obsługę klientów.

UCZNIOWIE WYKONUJĄ

w ramach kształcenia praktycznego

Potrawy półmięcne i jarskie

o wyjątkowym smaku znanym z babcinego domu, cenione potrawy - przeróżne pierogi, uszka, pyzy, krokiety, paszteciki i gołąbki.

Ciasta

znakomitej jakości ciasta i ciasteczka o smaku jak u mamy oraz od czasu do czasu nawet torty na specjalne okazje.

OBIADY

Zupy

Szeroka gama zup o dużej różnorodności smaku i bogatych walorach dietetycznych, przygotowywana i serwowana jest z dbałością o najmniejsze szczegóły. Zupy wykonywane podczas ćwiczeń zajęć praktycznych się nie nudzą i potrafią być czasem jak starzy znajomi a innym razem przyjemnie zaskakują recepturą i smakiem.

Dania główne

Danie główne jako specjalność dnia jest zawsze oczekiwana. Nasi uczniowie mogą je przygotować nawet wtedy, gdy gdzie indziej nie byłoby to możliwe.

Dodatki

Dodatki skrobiowe i witaminowe a także sezonowe surówki powinny trafić na zawsze na stoły polskich domów. Uczniowie zdobywają niezbędną w tym zakesie wiedzę i umiejętności.

Desery

Do każdego dania powinien być oferowany dodatek. Kompot owocowy, lody lub odpowiednio dobrany akcent cukierniczy musi być w zakresie umiejętności dzisiejszych absolwentów szkół zawodowych gastronomicznych.

Miłe dla każdego podniebienia specjały kuchni polskiej, jak pączki i faworki są szczególnie oczekiwane przez uczniów przugotowujących te szczególne specjały.

Przewiń do początku