

# Termíny METRO akadémia

7. 1. 2025 – 31. 3. 2025

1. 4. 2025 – 30. 6. 2025

## Trojmesačný kulinársky tréningový program

### SAUCIER

- Znalosť ingrediencií
- Popis mäsa
- Techniky varenia
- Aranžovanie na pasovaní
- Kreativita

### POISSONNIER

- Znalosť ingrediencií
- Popis ryby
- Príprava mise en place
- Technika krájania
- Príprava omáčok
- Dochucovanie
- Techniky varenia
- Aranžovanie na pasovaní
- Kreativita

### GARDE-MANGER

- Znalosť ingrediencií
- Príprava mise en place
- Zručnosti krájania
- Rôzne prípravy zeleniny
- Nakladanie
- Fermentácia
- Techniky varenia
- Aranžovanie na pasovaní
- Kreativita

### ENTREMÉTIER

- Znalosť ingrediencií
- Techniky/metódy varenia
- Aranžovanie na pasovaní

### PÂTISSERIE/BOULANGERIE

#### Pâtisserie

- Popis ingrediencií
- Príprava mise en place
- Príprava krémov
- Múčnikov
- Predjedlo, hlavný dezert
- Malé dezerty
- Aranžovanie na pasovaní

#### Boulangerie

- Znalosť ingrediencií
- Fermentácia cesta
- Dôležitosť miešania
- Tvarovanie cesta
- Laminovanie
- Pečenie
- Prezentácia

**METRO**  **akadémia**



# STAŇTE SA MENTOROM BUDÚCEJ GASTRO ŠPIČKY

Prípravte budúcu generáciu kuchárov na úspešnú kariéru

Viac informácií nájdete na [www.metro.sk](http://www.metro.sk)



**METRO**

VÁŠ ÚSPECH JE NÁŠ CIEĽ

## Odovzdajte know how d'alsej generácii

METRO akadémia prináša študentom príležitosť, vďaka ktorej možno raz zmenia svet gastronómie. Budú sa vzdelávať u vás, najlepších slovenských šéfkuchárov. Aj preto hľadáme profesionálov, ktorí sa chcú podeliť o svoje skúsenosti.

Pomôžte im objaviť nové ingrediencie, techniky a trendy v gastronómii. Ukážte im, aké je to pracovať s najlepšimi slovenskými šéfkuchármi. Predstavte im jednotlivé oblasti kuchyne rozdelené na praktickú a teoretickú časť. 3-mesačný program v akadémii študenti ukončia praktickou skúškou a certifikátom.

## Pridajte sa k našim mentorom



**Vojtech Artz**

Šéfkuchár METRO - Mentor METRO akadémie  
Prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Medzi širokou verejnosťou je známy z televíznych relácií, ale aj ako autor kuchárskych kníh.



**Daniel Tillinger**

Šéfkuchár prémiovej slovenskej reštaurácie ECK.  
Pôsobil celosvetovo vo viacerých michelínskych reštauráciách.

## METRO

Pôsobí v 30 krajinách na štyroch kontinentoch a prevádzkuje vyše 650 veľkoobchodných samoobslužných centier. Na Slovensku METRO prevádzkuje už takmer 25 rokov 6 veľkoobchodných centier a ponúka vyše 20 000 položiek z oblastí potravín aj spotrebiteľského tovaru. Na Slovensku sa orientuje predovšetkým na tri skupiny profesionálnych zákazníkov – na oblasť HoReCa, maloobchod a malé až stredné firmy, ktoré podporuje okrem širokej ponuky tovaru aj nadštandardnými službami na mieru.

## Prečo práve vy?

Hľadáme najväčších odborníkov v gastronómii na Slovensku, ktorým záleží na budúcnosti ďalšej generácie šéfkuchárov. Majú ambíciu odovzdať svoje skúsenosti ďalej a ukázať študentom skutočnú profesionalitu slovenskej špičky v gastronómii.



## Tešíme sa na vás v METRO akadémii

Prihláste sa na [www.metro.sk/akademia](http://www.metro.sk/akademia)  
V prípade otázok kontaktujte [akademia@metro.sk](mailto:akademia@metro.sk)