

Termíny

7. 1. 2025 – 31. 3. 2025

METRO akadémia

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
- Zručnosť 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

Odkazy
na sociálne siete



The.Schefinko

TOTO MÔŽE BYŤ AJ
TVOJ PRÍBEH

Prihlás sa do

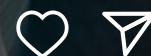
METRO akadémia

a staň sa profesionálnym šéfkuchárom



Získaj viac
informácií

Send Message



Staň sa profesionálom

METRO akadémia ti prináša skvelú príležitosť, vďaka ktorej možno raz zmeníš svet gastronómie. Budeš pracovať u najlepších slovenských šéfkuchárov, ktorí ťa posunú vpred. Aj preto hľadáme tých, ktorí majú potenciál stať sa profesionálom vo svojom odbore.

Využi príležitosť objaviť nové ingrediencie, techniky, trendy v gastronómii a mnoho ďalšieho. Naším hlavným cieľom je predstaviť ti jednotlivé oblasti kuchyne rozdelené na praktickú a teoretickú časť. Program v akadémii ukončíš praktickou skúškou, ku ktorej získaš aj certifikát.

Čaká ťa príbeh, na ktorý nikdy nezabudneš

 Povedú ťa legendy slovenskej gastronómie

 Ponúkame nové ingrediencie, techniky a chute

 Prax v top slovenských reštauráciách

 3 mesiace intenzívneho tréningu

Prihlás sa, ak:

miluješ varenie

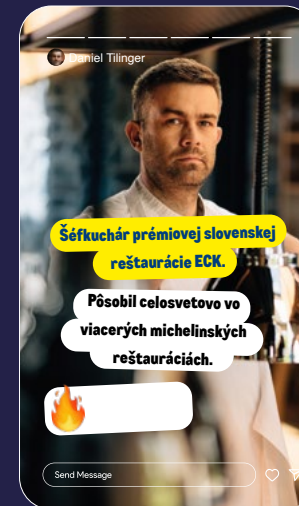
vyhľadávaš výzvy

chceš sa naučiť nové veci

ovládaš angličtinu

Mentoring, ktorý sa ti bude páčiť

Súčasťou METRO akadémie je viacero profesionálnych šéfkuchárov. Medzi nich patrí napríklad Vojto Artz či Daniel Tilinger.



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 oblasti 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.

Oslovili sme ťa?

Ak máš záujem, požiadaj svojho učiteľa, aby ťa prihlásil do METRO akadémie. Viac informácií nájdeš na www.metro.sk/akademia. V prípade otázok kontaktujte akademia@metro.sk

Akadémiu môžu absolvovať:

- žiaci 3. ročníka strednej odbornej školy – študijný odbor kuchár,
- žiaci 4. ročníka hotelovej akadémie.

Yes, yes, chcem sa prihlásiť! 