



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

LAS
s CILjem

CERKNO

VABILO NA NADALJEVALNO KULINARIČNO DELAVNICO ZA GOSTINSKE IN TURISTIČNE PONUDNIKE

LTO Laufar Cerčno vabi na nadaljevalno izobraževalno kulinarčno delavnico z naslovom »**Oblikovanje in razvoj inovativnega kulinarčnega produkta v Idrijsko – Cerkljanski regiji 2**«, ki bo potekala v dveh delih, in sicer v **torek, 26. 3. in sredo, 27. 3. 2019, ob 16. 00 uri, v Hotelu Cerčno (Sedejev trg 8).**

Cerkljansko in Idrijsko sta destinaciji s pestro ponudbo lokalnih jedi. Na nadaljevalni kulinarčni delavnici boste pridobljeno znanje iz prve kulinarčne delavnice, ki je potekala novembra 2018, še nadgradili in v interakciji s predavateljem sestavili, oziroma oblikovali meni za jed iz lokalno-regionalnih sestavin ter ga seveda tudi pripravili in postregli. Dobrodošli tudi vsi, ki na prvi delavnici niste bili.

o Vsebina 1. srečanja:

Teoretični del z načrtovanjem vsebine za razvoj novega produkta (3 šolske ure, salon Hotela Cerčno):

- predstavitev reprezentativnih jedi *rovtarske, idrijske in cerkljanske regije*
- uporaba lokalno pridelanih in predelanih živil
- sodoben način priprave jedi lokalne kulinarčne dediščine
- oblikovanje ponudbe, jedilnikov
- razgovor

o Vsebina 2. srečanja:

Praktični del (5 šolskih ur, kuhinja Hotela Cerčno):

- praktična priprava jedi, idrijsko-cerkljansko kosilo
- senzorična ocena kosila
- razgovor

Predavatelj: Jože Zalar, mag. tur. - predavatelj na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled, avtor učbenikov in knjig s področja kulinarike.

Za udeležbo na dogodku je potrebna **predhodna prijava**. Prijavite se lahko na elektronski naslov: minca.slakonja@visitcerkno.si ali na telefonsko številko: 064 277 696. Število mest je omejeno. Prijave zbiramo do zasedbe prostih mest.

Kulinarčna delavnica je za udeležence brezplačna, saj je sofinancirana s strani Republike Slovenije in Evropskega sklada za regionalni razvoj, v okviru projekta DOBIMO SE NA TRŽNICI 2. Partnerji in tudi sofinancerji projekta so: LAS s CILjem, Občina Idrija, Občina Cerčno, Občina Logatec in LTO Laufar Cerčno.

Lepo vabljeni k sooblikovanju novega kulinarčnega produkta, ki bo še dodatno popestril vašo ponudbo!