



---

## OBAVIJEST

### NAZIV RADIONICE

# *Nove ideje u pripremi i prezentaciji mesnih jela*

---

### Sadržaj radionice

- **Suvremene tehnike i postupci pripreme mesnih jela**
  - *razvrstavanje i osnovni dijelovi mesa*
  - *obrada pojedinih dijelova mesa i rezovi mesa*
  - *tehnike i postupci pripreme jela prema suvremenim trendovima (kuhanje u vakumu – sous vide; confit, fuzija, wok, flambè)*
  - *mariniranje i zrenje mesa*
  - *zero waste pristup kuhanju – maksimalna iskoristivost namirnice*
  - *spremanje i skladištenje gotovih proizvoda i njihova ekonomičnost*
- **Kreativni pristup u prezentaciji mesnih jela**
  - *upoznavanje novih receptura i trendova u svijetu*
  - *primjena novih ideja u više kombinacija (tapas, fingerfood, slowfood)*
  - *slaganje boja, ukusa i namirnica na tanjuru i njihova prezentacija*
  - *umjetnost i kreativnost posluživanja na moderno dizajniranom porculanskom posuđu*
- **Meso i vino**
  - *načela usklađivanja jela s vinom*
  - *tehnike slaganja jela i vina*
  - *grafičko usklađivanje mesnih jela i vina*
  - *lokalna enogastronomija (sljubljivanje hrane i vina)*
  - *degustacije*

### Cilj radionice:

- opisati i interpretirati temeljne pojmove vezane za visoku gastronomiju i trendove pravilne prehrane koju danas probirljiv gost traži od ugostitelja
- praktično usvajanje vještina pripremanja i prgotavljanja pojedinih vrsta jela i to iz skupina: hladnih predjela, juha, toplih predjela, gotovih mesnih i ribljih jela s pridozacima na bazi tijesta, smjesa, povrća ili voća
- stvoriti i formulirati nove ideje glede atraktivnih gastronomskih ponuda s kojima će se ugostiteljsko poduzeće moći pojaviti na turističkom tržištu
- stjecati znanja, vještine i kompetencije iz područja somelijerstva koja će omogućiti upravljanje i rukovođenje poslovima u ugostiteljstvu koji su usko vezani uz posluživanje vina



---

## Svrha radionice

Tijekom radionice, predavači će prezentirati veliki izbor *à la carte* jela: od uvodnih do glavnih jela. Radionica o pripremi mesnih jela, od crvenih do lokalnih mesa, daje cijeli niz ideja za stvaranje novih jela u ugostiteljskom objektu, uključujući i posebna razmatranja o korisnicima - gostima i potrebama tržišta. Tijekom radionice, fokus će također biti na pripremi skladištenja, *mise-en-place*, termičkoj obradi, konzerviranju hrane i konačno prezentaciji jela na tanjurima.

Vrijeme trajanja: **30 sati** (predavanja i vježbe)

Predviđeni su dani po sljedećem rasporedu:

**Srijeda 23.01.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza

**Četvrtak 24.01.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza

**Petak 25.01.** predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 pauza

Mjesto održavanja je Hotel „Mepas“ Mostar, na 6. katu.

Minimalni broj prijavljenih: **15 polaznika**

Cijena radionice: **650KM**

U cijenu radionice je uračunato: izvođenje predavanja i vježbi nastavnika Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija i stručnjaka iz prakse, radna bilježnica, ručkovi (3x) tijekom predavanja, potvrda o završenoj radionici.

Prijave se primaju do 15. siječnja 2019. na adresu Instituta odnosno na e-mail: [ravnatelj@itomo.ba](mailto:ravnatelj@itomo.ba)

Uplata se vrši na žiro račun *Instituta za turizam i okoliš*, sa naznakom „*Stručna radionica*“.

Sve informacije vezane za radionicu možete pronaći na web stranici instituta: [itomo.ba](http://itomo.ba) ili putem telefona na: 036/337 800  
063/890 141

Ravnatelj

Mostar, 10.12.2018.

prof.dr.sc. Zoran Primorac