



Gasztróakadémia Képzésajánló

Ápr.
03.
KEDD

JUHOS JÓZSEF CUKRÁSZISKOLA 3.

Főzőtudományod már megkérdőjelezhetetlen, de sütésben még van hova fejlődnöd? Juhos József 4 alkalmas cukrásziskolája most keresztülvezet téged a desszertek útvesztőjén a piskótától, a krémeken át egészen a díszítésig. Fejleszd profi szintre tudásod, és egyúttal gazdagodj számos receptötlettel!



Ápr.
04.
SZERDA

VIDÁK ZOLTÁN Modern magyar konyha

Vidák Zoltán igazi küldetésstudattal rendelkezik, a szó legjobb értelmében: nem csak szereti és tiszteli a magyar konyhát, de nagyon sokat dolgozik annak megújításán, újragondolásán is. Az ételek új változatainak kialakítása során nem fél a modern konyhatechnológiákhoz nyúlni, és ezekkel felfrissíteni a magyar klasszikusokat. Ezen a tavaszon többször indul ez a képzés, minden alkalommal új fogásokkal, a szezon friss alapanyagaival.



Ápr.
12.
CSÜT

CSIDEI TAMÁS Tengeri halak vákuum alatt

A tengeri halakat egyre többen kedvelik és rendelik, ám a sous-vide eljárás garantáltan új dimenziókat nyit meg a kurzus résztvevői előtt: Csidei Tamás népszerű, modern eljárással készíti el a közkedvelt, Földközi-tengerből származó halfajtákat, amellyel még jobban kihozza belőlük a természetes ízüket. Sajátítsd el a technológiát, és kápráztasd el a vendégeid!



Ápr.
17.
KEDD

DÓCZI GYÖRGY Borjú a francia bisztróban

Számtalan régió, alapanyag és stílus garatálja a francia konyha sokszínűségét, aminek köszönhetően bármely alapanyagból lenyűgöző ételeket képes készíteni. Ilyen az előételtől a főfogásig is ajánlható borjú, amely bár a magyar konyha előtt sem ismeretlen, de francia köntösbe bújtatva egészen más, könnyedebb és változatosabb élményt nyújt.



Ápr.
24-25.
KE-SZE

GALGÓCZI GÁBOR Mono- és tányérdesszertek, fagyaltok 1-2.

Jó desszertet, de hogyan? Gyakran hangzik el ez a kérdés az éttermekben. Nehezítő tényező, amikor nincsen cukrászunk, és a nem erre specializálódott szakácsnak kell megalkotnia a menü fontos részét képező utolsó fogást.



Képzéseink helyszíne: METRO Gasztróakadémia

2040 Budaörs Keleti u.3.

06 23 508 265



Töltsd ki a www.metro.hu/gasztróakadémia oldalon található jelentkezési lapot!
Jelentkezéset elküldheted e-mailben a gasztróakadémia@metro.co.hu címre is.

Melléklet a 2018/2-3. számú METRO-reklámkiadványokhoz. Árunk forintban értendők és áruházainkban történő vásárlás esetén érvényesek (kiszállítás esetén külön árlista érvényes, amelyről a Telecentertől vagy áruházi kapcsolattartójától kaphat tájékoztatást). A feltüntetett árak áfával növelt eladási, illetve egységárak, két ár feltüntetése esetén az alacsonyabb érték a nettó eladási, illetve egységár.



**nektar
natura**

Nektar Natura korszerű ital és adagolóberendezés megoldásokat kínál a **HO-RE-CA** területen működő partnereinek.

- Cékla, - Multivitamin, - Ananász,
- Sárgarépa, - Alma, ... és még sok más.
- Narancs, - Meggy,

*Kész Levek, több választható minőségi szinten már
Nettó 107,44 Ft-tól 379,20 Ft-ig /1L*

NEKTAR NATURA Hungary Kft. / Igény-kérés esetén kérjük hívja **Mattesz Zsolt** HoReCa Célcsoportvezetőt
Tel:+36 70 377 9061, E-mail: zsolt.mattesz@metro.co.hu

ERŐSSÉGEI a Piac jelenlegi ajánlataihoz képest!

- **Heti 7nap/24órás szerviz szolgálat + havi 1 megelőző karbantartás**
- **21. századi TOP minőségű gép és termékválaszték, nem csak gyümölcs, de zöldségekből is!**
- **Többféle típusú rendszer választható az üzletmenet elvárásainak megfelelően**
- **IT megoldások segítik a napi leltározást, követhetőséget**
A gépek összekapcsolhatóak a készletkezeléssel, pl. Softdrink automatáknál mennyiségi korlát adható egy gumi karpereccel
- **Minimum vásárlási mennyiség 1BiB/Hét! (kb 50 vendég/nap vagy 10L)**

Kizárólag magas minőségű, izletes és tökéletesen hűtött, a **Nektar Natura által kifejlesztett és gyártott italokat kínálnon vendégeinek!**
A különböző kategóriákhoz igazított italok széles termékskálájából választhat.

