



PROGASTRONOMY

*Profesionální tým, který pracuje pro Vás -
pracuje ProGastronomy!*

HOTEL NA JIŽNÍ - PŘEROV



HOTEL

NA JIŽNÍ

Přerov

Tým kuchařů pod vedením šéfkuchaře Jaroslava Přikryla
absolvoval tyto vzdělávací programy:

- Příprava omáček a šťáv k pokrmům
- Moderní trendy v gastronomii
- Příprava dezertů a moučníků
- Studená kuchyně
- Vegetariánství
- Hygiena ve stravovacím provozu – HACCP
- Příprava sladkovodních a mořských ryb
- Zvěřina v moderní úpravě
- Příprava čerstvých těstovin
- Příprava pokrmů SOUS - VIDE

GOSBORNÉ GASTRONOMICKÉ PORADENSTVÍ
MARTIN SLAVOMIL KOHOUT
IČ: 74847333
www.gastronomie-kohout.cz
info@gastronomie-kohout.cz

Martin Slavomil KOHOUT

Školitel progastronomy, executiv chef

www.progastronomy.cz, info@progastronomy.cz, +420 775 007 110

CERTIFIKÁT

Poskytovatel školení je oprávněn provozovat své služby dle živnostenského
zákona, IČ poskytovatele služeb pro gastronomické odborníky: 748 47 333,
více informací na www.progastronomy.cz



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST



PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz