

VISOKA KVALITETA UGOSTITELJSKIH USLUGA JE DOSTIŽNA

U Šibeniku, dana 5. svibnja 2021. održana je edukacija pod nazivom "Suvremena organizacija rada u ugostiteljskim objektima", na kojoj su sudjelovali strukovni učitelji iz aktiva ugostitelja ŠTUT-RCK Pula.

Za mjesto održavanja edukacije izabrana je Konoba Pelegrini, prestižni restoran s Michelinovom zvjezdicom, a pod vodstvom chefa Rudolfa Štefana i sommeliera Branimira Vukšića.

Predstavljena je suvremena organizacija rada u ugostiteljskom objektu prema Michelinovom vodiču iz 2020. koji navodi kriterije prema kojima se rangiraju restorani i kuhinje visoke kvalitete. Neizostavno je spomenuti predstavljanje sommeliera Vukšića o važnosti sljubljivanja hrane i pića te prilagođavanju zahtjevima gostiju.

Osim toga, iznesen je koncept poslovanja takvog objekta od organizacije nabave, kuhinje, posluživanja do marketinga i pristupa suvremenim kretanjima na tržištu.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.