

SOMMELIER Kadet

Cena 1500,- (konečná včetně surovin)

30. 11. – 1. 12. 2020 v 9:00 – 15:00

PROGRAM:

Garantem kurzu Sommelier kadet

PhDr. Zdeňka Endlicherová - vysokoškolské vzdělání, dlouholetá odborná i pedagogická praxe.

Lektor:

Jiří Sup - certifikovaný Sommelier, odborník s dlouholetou praxí na vinicích v České republice i v zahraničí

Obsah kurzu:

- 1. den
 - Historie
 - Pěstování révy vinné (*vitis vinifera*)
 - Výroba vína
- 2.den
 - Vinařská legislativa, VOC
 - Dělení vína dle obsahu cukru v moštu a ve víně
 - Vůně vína, nedostatky vína
 - Servis vína bílého, červeného, růžového, sektu,
 - Speciality slámové, ledové a fortifikované víno
 - Snoubení vína a pokrmů

Ukončení kurzu:

Zkouška se skládá z písemného testu, praktických dovedností, teoretických znalostí.

Absolventi obdrží osvědčení s certifikací.

Počet účastníků pro otevření kurzu: min 11 a max 15

SPECIALIZACE BARISTA

12. 10. – 13. 10. 2020 od 9:00 do 15:00

Cena 2.000,-

(konečná včetně surovin)

Garantem kurzu Barista

PhDr. Zdeňka Endlicherová - vysokoškolské vzdělání, dlouholetá odborná i pedagogická praxe.

Lektor:

Martin Trtílek - odborník z praxe, certifikovaný barista v Itálii i České republice

PROGRAM:

Seznámení s technologií

Údržba technologie

Seřízení kávovaru a mlýnku

Historie kávy

Rozdělení kávy

Vady kávy a kávových zrn

Teorie pražení

Příprava espresso

Příprava cappuccino

Příprava dalších variací káv za použití sirupu

Flambovaná káva

Degustaci – více druhů káv

Servis – kavárenský, restaurační

Součástí kurzu je i Latte Art

Ukončení kurzu:

Zkouška se skládá z písemného testu, praktických dovedností, teoretických znalostí.

Absolventi obdrží osvědčení s certifikací.

Kurzovné uhradíte před zahájením kurzu.

Počet účastníků pro otevření kurzu: min 10 a max 12



NCM

VZDĚLÁVACÍ
STŘEDISKO

Moderní studená kuchyně s Michalem Polčákem

TERMÍN:

5. 10. – 7. 10. 2020 9:00 -15:00

Cena 2.500,-

(konečná včetně surovin)

Lektor:

Michal Polčák - odborník z praxe, majitel cateringové firmy

PROGRAM:

SALÁTY A ZELENINOVÉ PŘEDKRMY

RUKOLOVÝ SALÁT CRISPY DUCK

SALÁT SE ZASTŘENÝM VEJCEM ČOČKOU LEPUY, HOŘČICOVO-MEDOVÝ DRESSING

SALÁT S KOZÍM SÝREM KARAMELOVÉ OŘÍŠKY A MARINOVANÝ POREK

TERINKA Z GRILOVÁNÉ ZELENINY

RYBÍ PŘEDKRMY

BRANDÁDA Z BÍLE TRESKY BAZALKOVÁ MAJONÉZA PEČENÉ CHERRY RAJČE

PSTRUH NA KYSELO S ŠAFRÁNOVÝM AIOLI NA LISTOVÉM SALÁTKU

GRAVLAX Z NORSKÉHO LOSOSA CITRONOVÝ KONFIT, CREME FRAICHE S KOPREM

MASOVÉ PŘEDKRMY

KRÁLÍČÍ RILLETES, ŘEDKVIČKOVÝ SALÁTEK A KONFITOVANÝ ŽLOUTEK, ŘEŘIČHA

KACHNÍ PAŠTIKA S HROZNOVÝM CHUTNEY

PANNA COTTA Z KOZÍHO SÝRU A POMERANČE S KARAMELOVÝMI OŘÍŠKY

Ukončení kurzu:

Zkouška se skládá z písemného testu, a praktických dovedností

Absolventi obdrží osvědčení s certifikací.

Počet účastníků pro otevření kurzu: min 13 a max 15

NCM

- VZDĚLÁVACÍ STŘEDISKO -

MINIDSSERTS

Termín: 9.00 až 15:00
Cena: 1500,-

Lektor: Radmila Čermáková

V kurzu Minidesserts Vás naučíme miniverze těch nejlepších dezertů současné gastronomie a navíc dostanete zástěru, na které se Vám díky příjemnému a přátelskému prostředí budou pojit příjemné vzpomínky.

Exkurz do výběru minidezertů, které pro Vás v rámci workshopu chystáme:

- Pohárky
- Tartaletky
- Panna Cotta
- Pravé italské Tiramissu

Absolventi obdrží osvědčení s certifikací.

Počet účastníků pro otevření kurzu: min 8 a max 10

Antonína Macka 1/2 | 612 00 Brno | M: 606 503 081 | dita@ncm.cz | www.ncm.cz

BARMAN – BARMANKA

s možností vykonání státní profesní zkoušky Barman 65-009-H dle NSK

Cena kurzu pro studenty odborných škol: 2.900 Kč (běžná 7.000,-)

8/3/2021-12/3/2021

5-ti denní intenzivní kurz – 80% tvoří technická práce za barem (návuk dovedností s míchacím médiem – šejkr, tumbler, přímou cestou)

PROGRAM:

Lektoři, PhDr. Zdeňka Endlicherová a Mgr. Pavel Hájek, jsou odborníci z praxe s vysokoškolským vzděláním, s dlouholetou pedagogickou praxí. Autorizovaní pro konání státní zkoušky dle NSK Barman 65-009-H.

Naším cílem:

- předat Vám dlouholeté zkušenosti z práce za barem a tím Vám změnit Váš profesní život
- naučit Vás vytvořit si své vlastní drinky
- kurz zhodnotíte v průběhu školní docházky, v rámci brigád, či praxe

Obsah kurzu:

Praxe a teorie přímo za barovými pulty s barmany aktivně pracujícími za barem
Práce se odehrává na horní desce baru

Pracujeme:

na šejkrech, tumblerech, Carats mixing glass, boston šejkrech, mixérech – nožových, vrtulkových
Upselling

Desatero barmana

Základní drinky řady IBA – (mezinárodní barmanské asociace)

Závěrečná soutěž v míchání fancy soft drinku

Ukončení kurzu:

Zkouška se skládá z písemného testu, z přípravy nápoje v šejkru i v tumbleru. Absolventi obdrží osvědčení s celostátní platností.

Jsmo autorizovaní k vykonávání profesní kvalifikace „Barman“

Máme vlastní plně vybavenou multimediální odbornou učebnu v Brně, Antonína Macka 2, kde provádíme všechny kurzy v oblasti gastronomie.

Vydáváme vlastní odborné učebnice a DVD.

Naši absolventi pracují nejen v ČR, ale úspěšně i v zahraničí.

Organizujeme soutěž v míchaných nápojích, PHILIBERT ROUTIN cup HŠ Velké Meziříčí.

Najděte si nás nas : <https://www.facebook.com/NcM.vzdelavaci.stredisko/>

