

Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami

19.5.2021-22.6.2021

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu



Ciele projektu

- získať praktické zručnosti
- Rozvíjať odborné skúsenosti
- Osvojiť si odlišné postupy pri výkone profesie v iných krajinách
- Získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb
- Získať zručnosti v manažmente cestovného ruchu
- Upevniť osobný rozvoj žiakov v prístupe ku klientom
- Posilniť toleranciu voči iným národom, tradíciám a zvyklostiam
- Rozvíjať samostatnosť pri výkone práce a tímovej spolupráci

- Denisa Hunková
- Vanesa Šubová
- Terézia Vágová
- Samuel Daňóczy

Účastníci projektu:



- Radka Lániková
- Noro Hegyi
- Filip Paduch
- Ondrej Gajdoš

Prijímajúca inštitúcia

**PANEVEZIO MARGARITOS RIMKEVICAITES
IR VERSLO MOKYKLA Panevezys, Litva**



Hotely zapojené do projektu:

SMĚLYNĚ

- 21 izieb
- *CAFE - REŠTAURÁCIA - Hostovská izba*
- *KONFERENČNÉ IZBY*



ROMANTIC

- Reštaurácia
- Konferencie
- wellness



PERVAŽA

- Lekáreň
- Malý supermarket
- Salón krásy
- Solárium



Kaviareň KAFENHAUS

- Litovské jedlo
- Bankety
- Dovolenky
- Coffee break



Naša virtuálna mobilita

- Vybavovanie objednávok hostov so zameraním na kongresovú turistiku
- Zostavenie ponukového lístku podľa gastro. Pravidiel
- Podávanie pokrmov a nápojov jednoduchou obsluhou



Tradičné litovské jedlá

**Litovská studená cviklová polievka
(ŠALTIBARŠČIAI) - 1 porcia (250 ml)**



**Litovské zemiakové knedle plnené mäsom
(CEPELINAI) - 1 porcia - (2 knedle)**



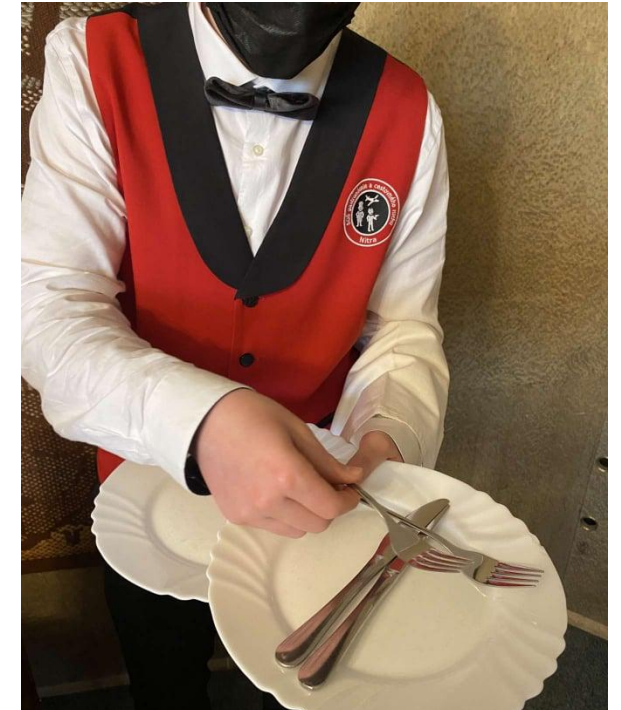
Litovské zemiakové knedle plnené tvarohom (DIDŽKUKULIAI) - 1 porcia - (2 knedle)



**Kvasené palacinky (MIELINIAI BLYNAI) -
1 porcia**



Nácvik servírovania



Príprava kávy



ĎAKUJEM ZA POZORNOST