



11. Mednarodni strokovni
SEJMI OKUSOV

1. - 4. februar 2017 Ljubljana, Gospodarsko razstavišče

WWW.GAST.SI

SREDA, 1. FEBRUAR 2017 – DELAVNICE

URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC DELAVNIC
10.00 – 11.00	SLOVENSKI BURGER	HORECA CENTER- TEJANI
11.00 – 14.30	ŠOLA PIZZE	DRUŠTVO KUHARJEV SLOVENIJE IN KZ METLIKA
11.00 – 12.00	IZDELAVA SLADOLEDA: OKUS TEMNA ČOKOLADA, MLEČNA IN BELA ČOKOLADA	HORECA CENTER - VALTEK&ROKMAR z Boštjanom Grmek
11.30 – 14.00	HOBOTNICA IN KOZICE NA AZIJSKI NAČIN	HORECA CENTER – TOMAŠ JAVUREK
12.00 - 13.30	SLADOLED MALO DRUGAČE	MAKABO
12.00 – 14.00	HACCP SISTEM – INŠPEKCIJSKI NADZOR	HORECA CENTER– NATAŠA MEŽNARIČ
14.00 – 15.30	MACARONS	NASER GASHI
14.00 – 15.00	VEGE SLADOLED	HORECA CENTER - VALTEK&ROKMAR z Boštjanom Grmek
15.00 – 16.30	DEKORACIJA SLADOLEDA V SLADOLEDNI VITRINI - KOMUNICIRATI S SLADOLEDOM	MAKABO
15.00 – 16.30	PRIPRAVA BREZALKOHOLNIH KOKTAJLOV	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE
15.30 – 17.00	DEKORACIJA IZ SLADKORNE MASE	HORECA CENTER– URŠA SONNENWALD
16.00 – 19.00	BIO / VEGANSKE DELAVNICE	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO - VEGAN.SI
17.00 – 18.30	MONOPORCIJSKE SLADICE	HORECA CENTER– URŠA SONNENWALD

ČETRTEK, 2. FEBRUAR 2017 – DELAVNICE

URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC DELAVNIC
10.00 – 11.30	TORTA FRAISER	NASER GASHI
11.00 – 12.30	BAVARSKA KREMA - UPORABA	MAKABO
11.00 – 14.30	ŠOLA PIZZE	DRUŠTVO KUHARJEV SLOVENIJE IN KZ METLIKA
11.00 – 12.00	IZDELAVA SLADOLEDA: OKUS JOGURT	HORECA CENTER – VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek
12.00 – 14.00	SOUS VIDE	HORECA CENTER – DEJAN TURK IN RENATO BEDENE
14.00 – 16.30	TESTENINE MALO DRUGAČE	HORECA CENTER – TOMAŠ JAVUREK

ČETRTEK, 2. FEBRUAR 2017 – TEKMOVANJA

URA TEKMOVANJA	TEKMOVANJE
10.00	7. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA
14.00	Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

PETEK, 3. FEBRUAR 2017 – DELAVNICE

URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC DELAVNIC
10.00 – 11.30	ČOKOLADNI SOUFFLE	NASER GASHI
11.00 - 12.00	IZDELAVA SLADOLEDA: OKUS JAGODA	HORECA CENTER – VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek
11.45 – 17.00	KRUH BAGUETTE	NASER GASHI
12.00 – 13.00	VEGANSKI SEMIFREDDI	MAKABO
12.00 – 14. 00	PRIPRAVA KOKTAJLOV S PENEČIM VINOM	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE
14.00 – 15.00	IZDELAVA SLADOLEDNE TORTE IN MONOPORCIJE	HORECA CENTER – VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek
15.00 – 16.30	MODERNE SLAŠČICE	MAKABO

PETEK, 3. FEBRUAR 2017 – TEKMOVANJA

URA TEKMOVANJA	TEKMOVANJE
10.00	5. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE "NAJpicopek Slovenije"
10.00	1. Prvenstvo v AEROPRESSU

SOBOTA, 4. FEBRUAR 2017 – DELAVNICE

URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC DELAVNIC
10.00 – 11.30	RAZVAJANJE S SOŠKO POSTRVIJO - TEČAJ IN KULINARIČNI DOGODEK	HORECA – PRIMOŽ DOLNIČAR IN ERNEST BARAČ
11:00 – 12:00	IZDELAVA SLADOLEDA: OKUS PISTACIJA IN LEŠNIK	HORECA CENTER – VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek
11.30 – 14.00	HOBOTNICA IN KOZICE NA AZIJSKI NAČIN	HORECA CENTER – TOMAŠ JAVUREK
12.00 – 13.30	PRIHODNOST MODERNIH SLAŠČIC	MAKABO
12.00 – 14.00	PRIPRAVA KOKTAJLOV ZA VSAKO PRILOŽNOST	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE
14.00 – 15.30	CHOUX PRINCESS KROF	NASER GASHI
14.00 – 15.00	VEGE SLADOLED	HORECA CENTER – VALTEK&ROKMAR Z Boštjanom Grmek
16.00 – 19.00	BIO/VEGANSKE DELAVNICE	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO - VEGAN.SI

SOBOTA, 4. FEBRUAR 2017 – TEKMOVANJA

URA TEKMOVANJA	TEKMOVANJE
10.00	2. BARISTA BATTLE CHALLENGE