



MAUSTEKOULUTUS restonomiopiskelijoille

Ravintolan asiakkaat vierailevat ruokapaikoissa, odotuksinaan saada maistaa jotain uutta ja erilaista, jota he ovat kenties jo saaneet maistaa ulkomaan matkoillaan. Tämän vuoksi ravintolan on pystyttävä tarjoamaan ruokalajeja eksoottisempien makuelämysten lisääntyvään kysyntään.

Ravintola-alan ammattilaisilla on tukuista ja marketeista mahdollisuus hankkia monenlaisia mausteita ja yrttejä. Mutta, kuinka he voivat saada mausteiden, yrttien ja erilaisten maustesekoitusten tasapainon hallitusti käyttöönsä, taatakseen asiakastyytyvyyden?

Nyt asiantuntijamme tarjoaa restonomiopiskelijoille kattavaa sekä inspiroivaa eksoottisien mausteiden ja yrttien maustekoulutusta:

KOULUTUKSEN KESTO **7 tuntia**

OPETUSKIELI englanti ja suomi

SISÄLTÖ

Koulutuksen aikana selvitetään:

- Mitkä mausteet ovat niitä oleellisimpia, joita asiakkaat haluavat ravintoloissa maistaa?
- Mistä eksoottisempia mausteita voi hankkia? Ja, kuinka varmistaa, mistä hyvälaatuisia mausteita löytyy - hyvään hintaan?
- Miten mausteita ja yrttejä käytetään varmaotteisesti? Entä, miten erilaisten mausteiden ominaisuuksia hallitaan ja kuinka maustesekoituksia yhdistellään?
- Miten saada ruuan maku ja aromit sopusointuun? Millä tavoin ruokaa valmistetaan erisuuruisia määriä, tinkimättä autenttisesta mausta?

TAVOITE

Opiskelijat saavat varmuutta mausteiden käyttöön ja osaavat käsitellä niitä innovatiivisemmin. He kykenevät tunnistamaan kaikki olennaisimmat mausteet sekä tietävät hankintalähteet ja laatuerot. Opiskelijat tunnistavat yksittäisien mausteiden ja maustesekoitusten ominaisuudet.

HINTA

333 € + alv

Opettajasta:

Pramod Jayaprakash tunnetaan myös **Spices Chef**inä. Hän on ammattikokki ja luomumausteiden asiantuntija. Hän oli *World Spice Congress 2016* -tapahtuman yksi virallisista luennoitsijoista, missä hän puhui aiheesta ”*Mausteet pohjoisessa ruokakulttuurissa*”. Spices Chef on opettanut mauste- ja ruokakursseja Joensuun kansalaisopistossa vuodesta 2013. Lisätietoa löytyy: www.spiceschef.com/fi

www.spiceschef.com sekä www.facebook.com/spiceschefjoensuu
pramod@spiceschef.com puh. 045 181 3377

YHTEYDENOTTO

