A képen szöveg, szállítás, rakéta látható

Automatikusan generált leírás

**Meghívó**

**A Szegedi SZC Krúdy Gyula Szakképző Iskola Erasmus + programjának keretében az intézménynek lehetősége van külföldi szakértők meghívására, akik az oktatók és az iskola diákjai számára új szakmódszertani ismereteket, jó gyakorlatokat tudnak átadni. 2024. február 12-én *Bernard Fournier* olaszországi Michelin-csillagos séf, *Laurent Samson* franciaországi séf, illetve *Krajkó Fruzsina Zoé*, volt tanítványunk, a párizsi Dior-ház cukrásza tart szakmai workshopot, melyre tisztelettel meghívjuk az Önök vállalkozásának képviselőit is.**

**A rendezvény helyszíne:**

Szegedi SZC Krúdy Gyula Szakképző Iskola aulája, tankonyhái és cukrászműhelye

6723 Szeged, József Attila sgt. 120.

**A rendezvény időpontja:** 2024. február 12. hétfő, 14:00 – 17:00 h

**Vállalkozásonként 2 főt** tudunk fogadni, a workshopok párhuzamosan zajlanak, az alapanyagot az iskola biztosítja.

Amennyiben a program felkeltette érdeklődésüket**, 2024. február 8. 12:00 óráig** szíveskedjenek **regisztrálni az alábbi linken:** <https://forms.gle/LdG3ycqj27pdCTkY6>

**A workshopok témái, elkészülő ételek**

*Olasz gasztronómia*

*Bernard Fournier:* Risotto és kacsamájterrine

*Francia gasztronómia*

*Laurent Samson:* Borjúbecsinált; póréhagymás-burgonyás pite (Blanquette de veau, Tourte aux poireaux et pommes de terre)

*Francia cukrászat*

*Krajkó Fruzsina Zoé*: Flan feuilleté – Leveles tésztás flan

A gördülékeny szervezés céljából kérjük, szíveskedjenek 13h 45 percre érkezni!

**Szeretettel várjuk rendezvényünkön!**

**Szeged, 2024. február 2. Elek Sándor**

**igazgató**