



PROGRAM DELAVNIC in TEKMOVANJ GASTexpo 2018

SREDA, 31. JANUAR 2018

DELAVNICE			
URA	TEMA/NASLOV	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.30 – 11.30	DEKORACIJE SLADOLEDNIH BANJIC	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
10.30 – 15.00	NOVE TEHNIKE KUHANJA V PARNOKONVEKCIJSKI PEČICI	FINES	A2/84
11.00 – 14.30	ŠOLA PIZZE, KLASIČNA PIZZA	KZ METLIKA	A2/85
11.00	RESTAVRACIJSKE SLAŠČICE	MAKABO	A2/80
12.00	KLASIČNA PIZZA NA VEGANSKI NAČIN	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
12.00 – 13.00	HIGIENA IN ČISTOČA V KUHINJI	ECOLAB IN WEXIODISK	A2/84
13.00	PREDSTAVITEV 30-DNEVNEGA ENOSTAVNEGA VEGANSKEGA IZZIVA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
13.00 – 14.00	VODNA FILTRACIJA Z BRITA FILTRI	FISTI	A2/84
14.00 – 16.00	MACARONS	LA GANACHE	A2/160
14.30 – 15.30	PRIPRAVA VEGANSKEGA IN DIETETIČNEGA SLADOLEDA	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
15.00	VROČI SLADOLED "GELATO CALDO"	MAKABO	A2/80
15.00	DELAVNICA VARJENJA PIVA	PIVOPIS	AVLA SPODAJ
16.00	UPORABA VEGANSKEGA "BELJAKA" – AQUAFABE	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
16.00	DELAVNICA DOLGE MEŠANE BARSKE PIJAČE – LONG DRINKS	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86

16.00 – 18.00	OSNOVE BARISTA IN LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/86
16.00 – 18.00	TRISI OD A DO Ž S PRIMOŽEM DOLNIČARJEM	FIDUCIA	A2/86
17.00	VODENA DEGUSTACIJA PIVA	PIVOPIS	AVLA SPODAJ
17.00	PREDSTAVITEV 30-DNEVNEGA ENOSTAVNEGA VEGANSKEGA IZZIVA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161

ČETRTEK, 1. FEBRUAR 2018

DELAVNICE			
URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.00 – 12.00	TORTA FRAISER	LA GANACHE	A2/160
10.30 – 11.30	PRIPRAVA SADNIH SORBETOV ZA KOKTAJLE	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
10.30 – 14.30	ŠOLA PIZZE - BREZGLUTENSKA PIZZA IN POLNOZRNATA PIZZA	KZ METLIKA	A2/85
11.00	KANDIRANO SADJE – UPORABA V SLADOLEDU IN SLAŠČICAH	MAKABO	A2/80
11.30 – 13.30	UPORABA SOUSVIDE IN VAKUMIRSKIH NAPRAV ORVED V VRHUNSKI KULINARIKI	CHEF ROSARIO CANAZI SLO MAT PACK	A2/84
12.00	UPORABA VEGANSKEGA "BELJAKA" - AQUAFABE	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
13.00	PREDSTAVITEV 30-DNEVNEGA ENOSTAVNEGA VEGANSKEGA IZZIVA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
14.00	DELAVNICA VARJENJA PIVA	LAŠKO UNION	AVLA SPODAJ
14.30 – 15.30	PRIPRAVA KOKTAJL SLADOLEDOV	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
14.30 – 16.30	ZERO WASTE Z BOŠTJANOM PALČIČEM	FIDUCIA	A2/84
15.00	PRIPRAVA SLAŠČIC/SLADOLEDA S POMOČJO SILIKONOV	MAKABO	A2/80
15.30	DELAVNICA TOČENO PIVO	LAŠKO UNION	AVLA SPODAJ

16.00	KLASIČNA PIZZA NA VEGANSKI NAČIN	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161
17.00	PREDSTAVITEV 30-DNEVNEGA ENOSTAVNEGA VEGANSKEGA IZZIVA	SLOVENSKO VEGANSKO DRUŠTVO	A2/161

TEKMOVANJA			
URA	TEMA/NASLOV	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.00	DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – BREZALKOHOLNI KOKTAJLI	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
14.00	DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – AFTER DINNER - ESPRESSO – EXCELSIOR	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86

PETEK, 2. FEBRUAR 2018

DELAVNICE			
URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.00 – 11.30	ČOKOLADNI SOUFFLE	LA GANACHE	A2/160
10.30 – 11.30	PRIPRAVA <i>WE LOVE NATURE</i> POMLADANSKIH SLADOLED OV	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
11.00	KAKO PRIPRAVITI SLADOLED IZ RECEPTURE ZA KREMNO REZINO	MAKABO	A2/80
11.00	DELAVNICA BREZALKOHOLNI KOKTAJL	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
11.00 – 13.00	IZDELOVANJE DOMAČIH TESTENIN	KAZA SISTEMI	A2/84
12.00 - 17.00	BAGUETTE	LA GANACHE	A2/160
12.00	SLADKA PROSENA KAŠA S POPEČENIM SADJEM	NIKINA KUHALNICA	A2/161
12.00 – 13.00	SODOBNE SLADICE	TORTERIJA	A2/84
13.00	PREDSTAVITEV NIKINE KUHALNICE IN NOVEGA PROJEKTA	NIKINA KUHALNICA	A2/161
13.00 – 15.00	OKUSNI VEGANSKI TRIKI Z URŠKO ZAVRL	FIDUCIA	A2/84
14.00	DEALVNICA VARJENJA PIVA	LAŠKO UNION	AVLA SPODAJ
14.30 – 15.30	PRIPRAVA <i>WE LOVE NATURE</i> POMLADANSKIH SLADOLED OV	VALTEK IN ROKMAR	A2/84

15.00 – 17.00	SMART SOUSVIDE KUHANJE Z UPORABO BLUETOOTH TEHNOLOGIJE SAMMIC	CHEF GIUSEPPE PETTE SLO MAT PACK	A2/84
15.30	DELAVNICA TOČENO PIVO	LAŠKO UNION	AVLA SPODAJ
16.00	BOGATA KOSILA S PROSENO KAŠO	NIKINA KUHALNICA	A2/161
16.00	DELAVNICA AFTER DINNER KOKTAJL	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
16.00 – 17.00	OSNOVE BARISTA IN LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/84
17.00	NAMEN NIKINE KUHALNICE IN PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI	NIKINA KUHALNICA	A2/161

TEKMOVANJA			
URA	TEMA/NASLOV	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.00 – 16.00	8. MEDNARODNO PRVENSTVO V IZDELAVI SLADOLEDA – OKUS VRTNICA	MAKABO	A2/80
10.00 – 17.00	6. MEDNARODNO PRVENSTVO V IZDELAVI PIZZE »NAJPICOPEK SLOVENIJE«	DRUŠTVO KUCHARJEV IN SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE – SEKCIJA PICOPEKI KZ METLIKA	A2/85

SOBOTA, 3. FEBRUAR 2018

DELAVNICE			
URA DELAVNICE	TEMA/NASLOV DELAVNICE	IZVAJALEC	LOKACIJA
10.30 – 11.30	LEDENO TOPLI OBJEMI SLADOLEDA IN VROČE ČOKOLADE	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
11.00 – 13.00	IZDELOVANJE DOMAČIH TESTENIN	KAZA SISTEMI	A2/84
11.00 – 15.00	BOMBETKA ZA HAMBURGERJE	LA GANACHE	A2/160
11.00	DELAVNICA KOKTAJLI S PENINO	DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE	A2/86
12.00	PRIPRAVA MALIC ZA S SEBOJ / ZDRAVIH ZAJTRKOV	NIKINA KUHALNICA	A2/161
12.00	ČOKOLADNI SLADOLED Z INFUZIAMI – KAKAVOV SLADOLED	MAKABO	A2/80

12.00 – 14.00	OSNOVE BARISTA IN LATTE ART	TOPESPRESSO	A2/84
13.00	PREDSTAVITEV NIKINE KUHALNICE IN NOVEGA PROJEKTA	NIKINA KUHALNICA	A2/161
14.00 – 17.00	NEKI NA VILČKO Z MATEJEM ZUPANČIČEM - V SODELOVANJU Z MAISTER BREWERY	FIDUCIA	A2/84
14.30- 15.30	LEDENO TOPLI OBJEMI SLADOLEDA IN VROČE ČOKOLADE	VALTEK IN ROKMAR	A2/84
15.00	DELAVNICA VARJENJA PIVA	PIVOPIS	AVLA SPODAJ
16.00	PRIPRAVA SLADKE / SLANE ZDRAVE KREME Z MEŠALNIKOM	NIKINA KUHALNICA	A2/161
16.00 – 17.00	HIGIENA IN ČISTOČA V KUHINJI	ECOLAB	A2/84
17.00	VODENA DEGUSTACIJA PIVA	PIVOPIS	AVLA SPODAJ
17.00	NAMEN NIKINE KUHALNICE IN PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI	NIKINA KUHALNICA	A2/161
17.00 – 18.00	VODNA FILTRACIJA Z BRITA FILTRI	FISTI	A2/84
(INDIVIDUALNI TERMINI)	DEMONSTRACIJA PEČENJA PIZZ	DRUŠTVO KUCHARJEV IN SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE – SEKCIJA PICOPEKI KZ METLIKA	A2/85

TEKMOVANJA			
URA	TEMA/NASLOV	IZVAJALEC	Lokacija
14.00	RAZGLASITEV: GASTexpo PIVO LETA	PIVOPIS	AVLA LEVO

OPOMBA: Pridržujemo si pravico do sprememb programa in tekmovanj.