



KCER – MP.43.3-2.2019

**SEMINARIUM**  
z wyjazdem studyjnym na targi Ekspo Riva Hotel  
**„Nowe trendy i przyszłe innowacje technologiczne w branży  
hotelarsko – gastronomicznej”.**  
2-8 lutego 2019 r. - Riva del Garda

**2 lutego 2019 r. (sobota)**

21.00 *Wyjazd z dworca PKS Warszawa Zachodnia i przejazd do Riva del Garda*

**3 lutego 2019 r. (niedziela)**

17.00 *Zakwaterowanie w hotelu Villa Phoenix - Phoenix s.r.l.  
Via Heinrich e Thomas Mann n. 6 - 38066 Riva del Garda (Tn) Italia  
Tel. 0039 0464 552387 – 0039 0464 559462- mobile 0039 3295925234- fax 0039 0464 556366  
[www.villaphoenix.com](http://www.villaphoenix.com) [info@villaphoenix.com](mailto:info@villaphoenix.com)*

19.00 **Powitanie gości i zapoznanie z programem pobytu**  
– Alina Suder - dietetyk, specjalista do spraw żywności i sportu, prezenterka TV  
– Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

20.00 **Pizza włoska - receptura i prezentacja sporządzania** - wizyta w Pizzerii  
- degustacja

**4 lutego 2019 r. (poniedziałek)**

7.30 *Śniadanie*

9.00 **Przebieg procesu palenia ziarna kawy, istota uzyskiwania optymalnego smaku kawy. Zasady sporządzania mieszanek kaw do ekspresu** - prażalnia kawy w Riva del Garda

11.30 **Technologia produkcji i wartość odżywcza owoców cytrusowych. Zasady promocji i marketingu w** - gaje cytrusowe w Tignale Lago di Garda

13.00 *Obiad – kuchnia regionalna z Tignale*

15:00 **Technika produkcji serów górskich – wytwórnia serów Tremosine**

20.00 **Wybrane potrawy kuchni włoskiej** - receptura i pokaz wykonania w typowej Trattorii (Restauracji regionalnej) – Riva del Garda

### 5 lutego 2019 r. (wtorek)

- 8.00 *Śniadanie*
- 9.00 **Zasady sprzedaży i marketingu na przykładzie Expo Riva Hotel.**
- 10.00 **Seminarium: Aktualne kierunki rozwoju branży hotelarsko - gastronomicznej we Włoszech i na świecie.** – przedstawiciele włoskich hoteli i lokali gastronomicznych
- 12.30 *Obiad*
- 13.30 **Wybrane potrawy kuchni włoskiej** - receptura i pokaz wykonania - warsztaty kulinarne z kucharzami regionu Trident
- 20.30 *Kolacja w typowej regionalnej restauracji*

### 6 lutego 2019 r. (środa)

- 8.00 *Śniadanie*
- 11.00 **System szkolnictwa zawodowego we Włoszech. Specyfika kształcenia w szkole gastronomiczno - hotelarskiej na przykładzie szkoły: ENAIP TIONE w Riva del Garda**
- 13.00 *Obiad*
- 17.00 **Włoska technologia uprawy winorośli. Warunki przebiegu fermentacji wysokiej jakości win.** Wizyta w winnicy Cantina Sociale w Trento.
- 19.00 *Kolacja*

### 7 lutego 2019 r. (czwartek)

- 7.30 *Śniadanie*
- 9:00 Spacer do olejarni Agraria Riva del Garda
- 9:30 **Poznanie zasad oceny jakości oliwy z oliwek** – na przykładzie oliwy Extra Vergine z olejarni Agraria Riva del Garda.
- 12.00 *Obiad*
- 13.00 **Podsumowanie seminarium. Wrażenia i opinie uczestników**
- 14.00 *Podróż powrotna do Polski*

### ok. 10.00 8 lutego 2019 r. (piątek)

*Przyjazd na Dworzec Zachodni PKS w Warszawie*