



I.
GASZTRO
AKADÉMIA
NOSZLOPON
2011.

GASZTRO AKADÉMIA[®] - NOSZLOPON

LUCULLUS GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG FELHÍVÁSA

- A Lucullus Gasztronómiai Társaságot, a gasztronómiában már több évtizede alkotó vagy oktató szakemberek azzal a céllal hozták létre, hogy az őket követő generációk azon tagjainak - akik Gasztronómiát elhivatottsággal művelik - megfelelésük esetén, szakmai tudásukhoz méltó elismerésében lehessen része!

- A fenti cél elérése érdekében a Lucullus Gasztronómiai Társaság Tagjai a szakterületüknek megfelelő témakörben, egy-egy előadás keretében megosztják több évtizedes szakmai tapasztalataikat a fiatalabb kollégáikkal valamint elmondják véleményüket napjaink

„Magyar Gasztronómiájáról és annak Művelőiről!”

- Természetesen az olyan szakterületek megismeréséhez amelyek csak közvetve vagy kiegészítésként kapcsolódnak a gasztronómiához de fontosnak ítélik meg az ismereteiket, megfelelő szintű vendégelőadókat hívnak meg.

- Kinek is ajánlják? A Gasztronómia bármely,

- Értékesítés, Konyha vagy Cukrászat -

területén legalább tíz éves gyakorlati idővel rendelkezőknek és akik elfogadják, hogy:

„Sokféleképpen lehet tanulni, de mindenképpen kell!”

- A GASZTRO AKADÉMIA[®] résztvevőitől az elvárás, hogy miután végighallgatták az előadásokat és az ott megismertek alapján töltsék ki a rendelkezésükre bocsátott kérdőíveket és egy személyes találkozó keretében az előadók által - a résztvevők egyéniségének megismerése céljából - feltett kérdésekre is megfelelően válaszoljanak.

- A kapott írásbeli és szóbeli válaszok értékelése után a Lucullus Gasztronómiai Társaság Tagjai az alábbi címek valamelyikét adományozhatja a hallgatóknak:

GASZTRONÓMIAI DIPLOMA[®]

/ Bronz - Ezüst - Arany /

*A Gasztronómiai Diploma[®] birtokosainak, megszólítása :
Bronz, Ezüst vagy Arany*

DIPLOMÁS GASZTRONÓMUS

Lucullus Gasztronómiai Társaság Megbízásából

*Összeállította és Közzétette : Szabó Péter - Fogadós / Éttermi Mester
Noszlopon 2011. szeptember 15.-én*

**GASZTRO AKADÉMIA® - NOSZLOPON
LUCULLUS GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG**

Helyszín : Lucullus Fogadó – Légiós Terem

8456 Noszlop Dózsa Gy. u. 1. sz.

Tel.: +36 – 88 – 505 – 830 Fax.: +36 – 505 – 840

Mob.: +36 – 30 - 93 – 70 – 319 E – mail .: szp@n-finomsagok.hu

www.lucullusfogado.hu Gps.: 47° 11' 5.9" - 17° 27' 41.01"

2011.

Szeptember 20.

GASZTRO AKADÉMIA® Meghirdetése

***Október 10. Jelentkezési lapok beküldésének
határideje !***

November 2./Szerda/ Előadások I.

9:00-től 16:00-ig.

November 3./Csütörtök/ Előadások II.

9:00-től 16:00-ig.

***November 10. Írásbeli feladatok leadásának ,
beküldésének határideje !***

November 17./Csütörtök/ Szóbeli vizsgák

9:00-től 16:00-ig.

2011. December 1. / Csütörtök / 10:00

Diplomaosztás

GASZTRO AKADÉMIA® - NOSZLOPON

LUCULLUS GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG

2011.

Témák - Előadók - Időrendben

Előadások I. – November 2. / Szerda /

9:00 – 10:00 Gasztronómia az Ókorban / Enni vagy politizálni?/

Előadó : Dr. Kertész István - Professzor - Budapest

Akadémiai Doktor - Ókortörténész

Ajánlott irodalom : Kertész István - Enni vagy politizálni ?

/ Lakoma a Császárkori Rómában - Historia 1979/1. 1. szám. /

Kertész István - Botrányok az Ókorban

/ Mundus Magyar Egyetemi Kiadó - Budapest – 2002.

Apicius - Szakácskönyv a római korból

/ Enciklopédia kiadó - Budapest 1996 /

10:00 – 11:00 Gasztronómia a Bibliában és a Vallásban

Előadó : Kiss László Péter - Domonkos Atya - Oroszi

Bencés Rendi Szerzetes - Rendházfőnök – Tanár

11:00 – 12:00 Gasztronómia története a Kárpát medencében

/ Honfoglalástól az Ipari Forradalomig /

Előadó : Magyar Márton – Főiskolai Adjunktus - Budapest

Harsányi János Főiskola – Gazdaság Tudományi Tanszék - Budapest

Budapesti Gazdasági Főiskola - Gasztrótörténelem

12:00 - 13:00 Étkezés , Kávé

13:00 - 14:00 Pálinkák a Főzdében és az Asztalon

Előadó / 1./ Birkás István – Birkás Pálinka Kft. - Győrvar

Előadó / 2./ Domonkos Miklós - Balatonfüred

Magyar Gasztronómiai Szövetség - Régió Elnöke

Schnitta Dijás Éttermi Mester – Magyar Gasztronómiáért Érdemérem

14:00 – 15:00 Borok a Pincében és az Asztalon

Előadó /1./ Salánki Sándor - Kertészmérnök - Borász - Tihany

Chato Salánki Családi Borpince

Előadó /2./ Punk Ferenc - Ferenc Pince Csárda - Tihany

Schnitta Dijás Éttermi Mester – Magyar Gasztronómiáért Érdemérem

Schnitta Sámuel Éttermi Emlékbizottság - Alelnöke

15:00 – 16:0 Szikvíz - Szódavíz - Gyümölcslevek

Előadó : Muszatics László - Keszthely

c. Igazgató - Vendéglátóipari Szakközépiskola - Keszthely

c. Egyetemi Docens - Pannon Egyetem - Georgikon Kara - Keszthely

Előadások II. - November 3. /Csütörtök /

9:00 - 11:00 Ételkészítés napjaink Gasztronómiájában

Előadó : Kalla Kálmán - Európa Díjas - Mesterszakács

Washingtoni Magyar Nagykövetség Egykori Chefje

Gundel Étterem - Budapest - Ex. Konyhafőnöke

/A Gundel Étteremben végzett Gasztronómiai tevékenységért megkapta a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztjét /

11:00 - 12:00

Sütemények – Desszertek jelene és jövője a Gasztronómiában

Előadó: Bergmann Ernő - Mestercukrász - Balatonfüred

Tradicionális Bergmann Cukrászat - Balatonfüred

Magyar Gasztronómiáért Érdemérem

12:00 - 13:00 Étkezés , Kávés

13:00 - 14:00 Friss és Tartósított Saláták - Ehető Virágok

Előadó : /1./ Szabó Péter - Fogadás / Ügyvezető

„HÍR” Védjegyes - Noszlopi Finomságok

Éttermi Mester - Magyar Gasztronómiáért Érdemérem

Noszlop Község Díszpolgára

Előadó :/2./ Halmos Mónika - Kerepestarcsa

Ehető Virágok „ Nagyasszonya „ - Varázslatos Virágízek

14:00 - 15:00

Terítési Ajánlások a hétköznapi és ünnepi Gasztronómiában

Előadó: Török István János – Budapest

Schnitta Díjas Éttermi Mester – Magyar Gasztronómiáért Érdemérem

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Éttermi Alelnöke

Schnitta Sámuel Éttermi Kultúráért Emlékbizottság Elnöke

15:00 - 16:00

Előadások Zárása

Az írásbeli Feladatlapok kiosztása

GASZTRO AKADÉMIA® - NOSZLOPON

LUCULLUS GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG

Lucullus Fogadó - 8456 Noszlop Dózsa Gy. u. 1. sz.

Szabó Péter - E – mail.: szp@n-finomsagok.hu

Tel.: / Fax.: + 36 – 88 – 505 – 840

Mob.: + 36 – 30- 93 – 70 – 319

Jelentkezési Lap

/ Beküldési határidő 2011. Október 10. /

*Alulírott ez úton bejelentem a részvételi szándékomat a
GASZTRO AKADÉMIA® - NOSZLOPON
valamint vállalom, hogy a részvételi díjat
/ 25 000.- Ft – ot. / a jelentkezési lappal egy időben
de legkésőbb az GASZTRO AKADÉMIA® megkezdése előtt
eljuttatom a fenti címre !*

Név.:

Cím.:

Tel.:

E – mail:

Munkahely.:

Dátum :

Aláírás :

Mellékletek : Szakmai Önéletrajz !

Munkahelyi igazolás, javaslat vagy személyes ajánlás !