

ПЛАН РОБОТИ
«ШКОЛИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА СЕРВІСУ»
на 2023 - 2024 н. р.

№ п/п	Термін проведення (місяць)	Форма проведення (засідання, виїзне засідання на п-стві, семінар тощо)	Тематика	Примітка
1	Вересень 2023	засідання	«Роль української гастрономії в європейській кулінарній культурі»	
2	Вересень 2023	виїзне засідання	«Крафтові технології в меню ЗРГ» на базі закладу авторської кухні «Receptura» м. Чернівці	
3	Жовтень 2023	засідання	«Діджиталізація – як інструмент удосконалення роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу»	
4	Жовтень 2023	виїзне засідання	«Концептуальні заклади ресторанного господарства» на базі грузинського ресторану «Джорджина» м. Чернівці	
5	Листопад 2023	семінар	«Роль соціальних мереж у створенні бренду фахівця сфери готельно-ресторанного бізнесу»	
6	Лютий 2024	засідання	«Використання органічних продуктів та сировини в рецептурах сезонної ресторанної продукції та її вплив на харчову цінність»	
7	Березень 2024	виїзне засідання	«Вивчення старовинної української кулінарії на основі книг поетичної еліти Буковини» на базі Чернівецької обласної універсальної наукової бібліотеки	
8	Квітень 2024	засідання	«Дикороси в технологіях української етнічної кулінарії»	
9	Квітень 2024	виїзне засідання	«Модернізоване устаткування для закладів ресторанного господарства» на базі «Салону професійного італійського устаткування» м. Чернівці	
10	Травень 2024	семінар	«Розроблення пакету технологічної документації на авторську ресторанну продукцію»	

Керівник школи

Любов СТРУТИНСЬКА

СПИСОК ЧЛЕНІВ
«ШКОЛИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА СЕРВІСУ»
на 2023 - 2024 н. р.

№ з/п	ІІІ	Група
1	Фочук Степан	113
2	Вонхольський Дмитро	108
3	Мельник Марія	108
4	Білек Лілія Дмитрівна	208
5	Гаїна Микола	108
6	Фарбатюк Оксана	113
7	Крижановська Роксолана Михайлівна	208
8	Мирончук Марія Олександрівна	214
9	Сомик Яна Іванівна	214
10	Захарюк Марія Віталіївна	214
11	Долінська Віталіна Ярославівна	214
12	Іванчук Максим Степанович	214