



# PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V TUJINI, ST. ANTON, AVSTRIJA ( 5.12.2021 - 30.4.2022 )



Katarina Ana Hiti

# PRAKSA

- Oddelek za slaščice
- Priprava dnevnih sladici za večerjo
- Priprava coffee break sladici ( 3 različne dnevno)
- Peka rojstnodnevnih tort ob naročilih
- Priprava a la carte sladici



# NAČIN DELA

- Dvojna izmena ( dopoldne priprava sladice, pozno popoldne in zvečer serviranje )
- Ob večjem številu gostov in posebnih dogodkih = deljenje dela



# VEGANSKE, VEGETARIANSKE IN SLADICE BREZ LAKTOZE IN GLUTEN

- Pestra ponudba sladic in hrane v hotelu



Brez laktoze



Brez glutena



Veganska

# MOJ DELOVNI PROSTOR

- 1. Topli del kuhinje ( glavne jedi, juhe )
- 2. Hladni del kuhinje ( predjedi in sladice )



1.



2.

# KJE SEM STANOVALA

- Hotelska sobica za staff



# HOTEL NASSEREINERHOF

- V mestu St. Anton am Arlberg, Tirolska
- Od leta 1952
- 3 zvezdice
- max. kapaciteta gostov: 140
- Družina Cordin vodi bogato tradicijo hotela že od nastanka



# MESTO ST. ANTON AM ARLBERG

- Majhno smučarsko mestoce
- Eno najboljših smučarskih središč na svetu, tako glede na razpoložljivo smuko kot tudi po apre-ski zabavah
- 15 min hoje iz ene strani mesta do druge





# MNENJE

- Pozitivna izkušnja
- Gostoljubni in prijazni ljudje
- Nadgrajeno znanje na osebni ravni ( znanje jezikov, kompetence, tehnično znanje v kuhinji, ...)
- Nujno potrebna za kariero mladih

