



KMETIJSKA ZADRUGA
METLIKA



PIZZA DELAVNICE - ŠOLA PRIPRAVE PIZZE

sreda 29. 1., petek, 31. 1. in sobota 1. 2.

Na 14. Mednarodnem strokovnem sejmu Okusov prihaja **Šola priprave pizze**, ki bo potekala 3 dni – v sredo, 29. 1., v petek 31. 1. in v soboto 1. 2.

Delavnice so oblikovali sami mojstri picopeki, ki bodo z vami delili svoje znanje, izkušnje in nasvete.

Prijave sprejemamo na: rekar.ales@gmail.com ali ales.rekar@kuharjislovenije.si

DAN	URA	TEMA DELAVNICE
Sreda, 29. januar	10.30 – 14.30	ZDRAVE oblike pice (veganska, brezglutenska, polnozrnata, ...)
Petek, 31. januar	10.00 – 13.00	Spoznavamo svet pice (Klasika, Romana, Napoletana, ...)
Sobota, 1. februar	10.00 – 12.30	Hitra šola pice (brezplačna delavnica – omejeno število mest na 20 udeležencev) Udeležba BREZPLAČNA !

Cena celotnega tečaja Šola priprave pizze je 250€ + ddv, za kupce KZ Metlika je tečaj brezplačen. Udeležba na delavnici v soboto, 1.2. z naslovom **HITRA ŠOLA PICE** je BREZPLAČNA !

Vsi sodelujoči prejmejo diplomu.

PRIJAVA NA ŠOLO PRIPRAVE PIZZE

Ime in priimek: _____

Naziv podjetja: _____

Naslov, poštna št., kraj: _____

E-pošta: _____ Telefon: _____

Udeležil/a se bom delavnice (prosimo obkrožite):

- SREDA: 29. 1. 2020, **ZDRAVE** oblike pice
- PETEK: 31. 1. 2020, **Spoznavamo svet pice**
- SOBOTA: 1. 2. 2020, **Hitra šola pice** – BREZPLAČNA DELAVNICA

Datum: _____ Podpis: _____

Izpolnjen obrazec pošljite na e-naslov: rekar.ales@gmail.com ali ales.rekar@kuharjislovenije.si

Prijave sprejemamo do zapolnitve mest, število mest je omejeno.

