

OBSŁUGA PRZERWY KAWOWEJ

Młodzież Technikum Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznego oraz nauczyciele uczący przedmiotów zawodowych gastronomicznych wzięli udział w przygotowaniu i obsłudze przerwy kawowej. Wydawano ją podczas I Warszawskiego Kongresu – „Warszawskie szkoły zawodowe dla rynku pracy” organizowanego przez Biuro Edukacji Urzędu m.st. Warszawy. Wydarzenie miało miejsce 24 listopada 2017 roku.

Adresatami tego spotkania byli dyrektorzy warszawskich techników i branżowych szkół I stopnia, pracodawcy, przedstawiciele warszawskich uczelni oraz doradcy zawodowi.



Menu - Coffee break:

Napoje zimne: woda mineralna z cytryną / limonką i miętą, soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki.

Napoje gorące: kawa z dodatkami smakowymi (śmietanka, cukier biały, słodzik), herbata (mix) z dodatkami smakowymi (cytryna, cukier biały, słodzik).

Ciasteczka: Fairy cake – leśny mech, merengi, ptifurki miodowe, ciastka kruche, sernikowa krajanka, kokosowe kuleczki.

