

Carvingový kurz

Ponuka kurzov v tomto šk. roku bude rozšírená o carvingový kurz dekoratívneho vyrezávania do ovocia a zeleniny. Ak máte záujem preniknúť do základov tohto thajského umenia a naučiť sa vyrezávať dekorácie na studené misy, predjedlá, hlavné jedlá a zostavovať samostatné kompozície na slávnostné tabule, neváhajte a prihláste sa! Vytvorené carvingové majstrovské diela sú momentálne vyhľadávaným produktom pri rôznych príležitostiach, počínajúc rodinnými oslavami a exkluzívnymi firemnými akciami končiac. Lektorom bude Tomáš Vida, najúspešnejší slovenský účastník viacerých svetových súťaží.

V ponuke je 5 samostatných kurzov so stúpajúcim stupňom náročnosti:

1. základný kurz
2. pokročilý kurz
3. ruže + listy
4. vyrezávanie do melónov
5. plastické vzory

Miesto: Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov

Termíny: budú dohodnuté a oznámené podľa počtu prihlásených záujemcov

Lektor: Tomáš Vida

Kurzovné: 55,00 € za 1 kurz pre žiakov Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov
85,00 € pre účastníkov mimo Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov

Rozsah kurzu: 8 hodín v priebehu 1 dňa
v cene kurzu je zahrnuté kurzovné, suroviny (ovocie a zelenina), zapožičanie náradia na vyrezávanie, občerstvenie

Zoznam vybraných uchádzačov na jednotlivé termíny bude zverejnený na nástenke školy; kurz je určený pre žiakov 1., 2., 3., a 4. ročníka. Uprednostnení budú záujemcovia, ktorí budú mať záujem absolvovať základný a pokročilý kurz v priebehu dvoch po sebe nasledujúcich dní. V prípade dostatočného záujmu zabezpečíme aj niektorý z kurzov č. 3 až 5.

Úspešní absolventi získajú absolventský list.

Prihlásiť sa na kurz môžete u Mgr. Marka Sotáka do utorka 20. novembra 2010.

Kontakt:

Mgr. Marek Soták

Hotelová akadémia

Baštová 32

080 01 Prešov

tel.: 051/7732 701

mobil: 0907 623 817

email: sotak@hapresov.edu.sk