

## Felhívás!



S T A N D 🌸🌸

### **A Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület Chef de partie gasztro-educációs programot hirdet az alábbiak szerint:**

A gasztro-educációs programon az előadásokat, a két Michelin csillagos Stand Étterem sous chefje, Ben Morris fogja tartani.

„Creation starts with imagination - Az alkotás a képzelettel kezdődik.”

Ben a konyhaművészettel már fiatalon megismerkedett, a konyha minden területén szerzett tapasztalatot. Hazája (Anglia) mellett dolgozott Franciaországban és Ausztriában is. 2018-ban költözött Magyarországra, ahol belecsöppent a fine dining világába különböző budapesti éttermekben. Megismerkedett a magyar alapanyagokkal és ízekkel, hagyományokkal, melyeket nagyon megkedvelt. Ezután a Standba vezetett az útja, ahol közel négy éve sous chefként dolgozik. Folyamatos fejlődés, kísérletezés jellemzi. Az állandóan mozgásban lévő Benjamin Morris visszatér februárban egy két napos workshop oktatással. Ezúttal is angol nyelven, magyar fordítással és magyar receptekkel:

„Idén két olyan témát érintünk, amely iránt a legnagyobb érdeklődés és igény merült fel a tavalyi év során.



A programok helyszíne minden alkalommal a Stand Étterem (Budapest, Székely Mihály u.2., 1061 <https://standrestaurant.hu/hu>)

Részletes programleírás:

Hétfői napok, 9:00 – 16:00 óráig, alkalmanként **maximum 10 fő** részvételével.

**Javasolt érkezés 8:30**

9-10 között Ben egy kis felvezetőt fog tartani, hogy miről is fog szólni a nap, mit fognak csinálni, bemutatja az alapanyagokat, munkafolyamatokat.

Első blokk: 10:00-13:00

A délelőtti időszakban előkészületi munkálatok, a délutáni blokkban az ételek befejezése és tálalása lesz. Mindkét blokkban workshop jelleggel, a résztvevők készítik az ételeket.

Ebéd: 13:00-14:00

Második blokk: 14:00-15:30

Téma:

A professzionális főzés művészete a 2 Michelin csillagos Stand étterem angol sous chefjének szemén keresztül

**Előadás angol/magyar nyelven**, magyar receptekkel, 2 hétfőn az alábbiak szerint:

*1. Szószok*

**Dátum: február 10., hétfő**

Közkívánatra bemutatom, hogyan készítsünk tökéletes szószokat, mártásokat, és pecsenyeleveket egy-egy hús és halétel mellé, vagy akár egy vegetáriánus fogás kiegészítéseként.

*2. Grill*

**Dátum: február 24., hétfő**

Merüljünk el együtt a japán grill használatában, tapasztaljuk meg együtt, hogyan tudjuk átadni ételeinknek a legtöbb ízt a különböző technikák alkalmazásával. Megmutatom, hogyan tudunk benne zöldséget sütni egészben, halat füstölni nyáron, húst sütni, vagy éppen zöldséget ízesíteni.”



A programról fotódokumentáció készül, ezért a részvétel során szeretnénk kérni fehér szakácskabát, fekete nadrág és cipő viselését (illetve saját konyharuha és kés biztosítását).

A programon való részvétellel jelen lévők elfogadják, hogy a program során róluk készített kép-, és hangfelvételt a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület térbeli és időbeli korlátozás nélkül felhasználhatja, elsődlegesen a közösségi médiafelületein.

Az ételek elkészítéséhez szükséges eszközökről és alapanyagokról az Akadémia gondoskodik.

*A programsorozat 2 alkalmas egyösszegű csomag ára:*

*50.000Ft / 2 alkalom / fő, mely a **PGA Tagok számára** az Akadémia által biztosított kedvezményes ár: 40 000 Ft / 2 alkalom / fő*

*A program díja a regisztrációt követően előre utalással fizetendő, a részvétel átruházható.*

**Szeretnénk jelezni, hogy az előadáson a férőhelyek száma limitált, a jelentkezéseket pedig a beérkezések sorrendjében regisztráljuk!**

**Szeretettel várjuk a jelentkezéseket az [info@pannonga.org](mailto:info@pannonga.org) e-mail címre legkésőbb 2025. január 31., péntekig, illetve bízunk benne, hogy az Önök segítségével egy olyan célközönséghez is eljuthat az információ, ahol valóban szükség van fejlesztésre.**

A PGA korábbi programjain készült fotókat az alábbi linken tekinthetik meg:  
<https://pannonga.org/gallery/>

Várjuk Önöket sok szeretettel!