

Felhívás!



S T A N D ❀❀

A Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület folytatja Chef de partie gasztro- edukációs programját az alábbiak szerint:

A gasztro-edukációs 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.

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

Részletes programleírás:

Hétfői napok, 9:00 – 15:30 óráig, alkalmanként **maximum 12 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 ételleket.

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, kéthetente hétfőn 3 alkalommal az alábbiak szerint:

„Az alkotás a képzelettel kezdődik” – az állandóan mozgásban lévő Benjamin Morris októberben/novemberben visszatér egy háromnapos workshop keretében. Ezúttal is angol nyelven, magyar fordítással és magyar receptekkel.

Idén három olyan témát dolgozunk fel, amelyek tavaly a legnagyobb érdeklődést és igényt váltották ki.

- *Október 20., hétfő:*

Vegetáriánus és vegán – A fenntartható, zöld gasztronómia fontosságára helyezzük a hangsúlyt a „Természet a tányéron” mottóval.

- *November 3., hétfő:*

Klasszikus francia konyha – Szakácsként hiszem, hogy a klasszikus francia konyha az alapja mind a múlt, mind a modern technikák világának. Így elkalauzollak benneteket néhány hagyományos fogás világába egy kis csavarral, mint például a francia hagymaleves, coq au vin stb.

- *November 17., hétfő:*

Brit pite – Szakácsként azt is fontosnak tartom, hogy hűek maradjunk a gyökereinkhez, ezért most a brit pite világát járjuk körbe. Úgy gondolom, brit örökségem és Balog Bertold tésztakészítési tudása olyan párosítás, amit nem szabad kihagyni.



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 kedvezményes 3 alkalmas egyösszegű csomag ára:

75.000Ft / 3 alkalom / fő, mely a **PGA Tagok számára** az Akadémia által biztosított kedvezményes ár: 60 000 Ft / 3 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 e-mail címre legkésőbb **2025. október 17., 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!