

Felhívás!



S T A N D 

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

A programon az előadásokat a 2023 Bocuse de Bronze, Stand25 Bisztró séfje, Dalnoki Bence tartja.

Dalnoki Bence a két Michelin csillagos Stand Étterem csapatának meghatározó tagjaként, majd a minden idők legsikeresebb hazai Bocuse d'Or versenyzőjeként vált a csúcsgasztronómia meghatározó képviselőjévé. Munkáját a folyamatos szakmai fejlődés, kreativitás és innovatív konyhai szemlélet jellemzi.

„A Bocuse d'Or szellemisége számomra a tökéletességre való törekvést, a folyamatos fejlődést és az alapanyagok tiszteletét jelenti.”

A kurzus tematikája az elmúlt évek Bocuse d'Or alapanyagaiból tökélyre fejlesztett konyhatechnológiai eljárások bemutatása, étteremre optimalizált kivitelezése. A kurzus fókusza nem a receptek lépésről lépésre történő reprodukálása, hanem az a szemlélet, amely a magas szintű főzés alapját adja. A résztvevők megismerhetik, hogyan érdemes az egyes alapanyagokhoz nyúlni, mire kell figyelni az előkészítés során, és milyen konyhatechnológiai eljárásokkal lehet kihozni belőlük a



lehető legtöbb ízt, textúrát és minőséget. A cél olyan tudás átadása, amely nem egyetlen recepthez kötődik, hanem bármilyen alapanyag esetén magabiztosan alkalmazható az éttermi konyhában.

- **Dátum: 2026.06.29.**, hétfő - Halak és a vegetáriánus konyha alapanyagai
- **Dátum -2026.07.06.**, hétfő- Húsok konyhatechnológiája
- **Helyszín:** minden alkalommal a Stand Étterem (Budapest, Székely Mihály u.2., 1061 <https://standrestaurant.hu>)

A programsorozat kedvezményes **2 alkalmas egyösszegű csomag ára:**

55.000Ft / 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 e-mail címre legkésőbb 2026. június 19., péntekig.

Részletes programleírás:

Hétfői napok, 9:00 – 14:30 óráig, alkalmanként maximum 12 fő részvételével.

Javasolt érkezés 8:30

9-10 között Bence 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

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.

Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület-1082 Budapest, Futó utca 5. fsz./4.
www.pannonga.org

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/galeriak/>

Várjuk Önöket sok szeretettel!

