

SZKOLENIE-WARSZTATY
PROMUJĄCE SPOŻYCIE RYB Z AKWAKULTURY

AKWAKULTURA

od **KUCHNI 2026**
2-4 WRZEŚNIA

NIECODZIENNE WARSZTATY KULINARNE
PRZYZRĄDZANIA RYB Z POLSKIEJ AKWAKULTURY

DWA INTENSYWNE DNI WARSZTATÓW I SZKOLEŃ, ZAKOŃCZONE KONKURSEM KULINARNYM

Dania gorące i przystawki na surowo
- w tym sushi, sashimi i ceviche z polskich ryb
Szkolenie dedykowane szefom kuchni, kucharzom,
restauratorom, amatorom kulinariów,
kreatywnym paniom i panom domu,
osobom decydującym o menu i zakupach
dla placówek gastronomicznych
Otrzymacie mnóstwo praktycznej wiedzy o rybach,
faktach, mitach, zasadach kupowania,
oraz unikatowe warsztaty praktyczne z przyrządzania ryb.

Szkolenie poprowadzą:

- uznany i kreatywny szef kuchni - Zenon Hołubowski
oraz najlepsi w Polsce eksperci od ryb.
- zaczynamy 2 września (środa) o godzinie 10:00 - kończymy obiadem 4 września w piątek.

Organizator zapewnia noclegi, wyżywienie, materiały szkoleniowe, udział w warsztatach,
kolację degustacyjną z prezentacją sposobu serwowania dań.

Koszt szkolenia TYLKO 900 zł brutto od uczestnika, co jest możliwe dzięki dofinansowaniu
z Funduszy Europejskich dla Rybactwa

ZAPISY DO 25 SIERPNIA

formularz zgłoszeniowy szkolenia
link:

<https://forms.gle/Nw8XEaj3N9SqLeHd9>

e-mail kontaktowy: kuchnia2026@xl.pl

Na szkolenie zaprasza :
Nadnotecka Grupa Rybacka,
Nadnotecki Okręg PZW,

szkolić nas będą restauracje "Rybi Puzon"
w Tarnowie oraz "Tatarak" w Pile



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

