

SZKOLENIE-WARSZTATY
PROMUJĄCE SPOŻYCIE RYB Z AKWAKULTURY

AKWAKULTURA od KUCHNI 2026

PIŁA - TARNOWO 30 września - 2 października 2026 r

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 w środę 30 września - kończymy w piątek 2 października

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 20 WRZEŚNIA

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

