**MENTOR/ICA V KUHARSKEM LABU:**

Kot mentor/ica kuharskega laba bi morali poznati različne tehnologije, povezane s proizvodnjo in obdelavo keramike. Tu je nekaj ključnih tehnologij, s katerimi bi morali biti seznanjeni:

**OBVEZNA ZNANJA:**

1. **Kuhinjski aparati:** kako uporabljati različne kuhinjske aparate, kot so pečice, štedilniki, žari in globoke ponve. Morali bi biti seznanjeni z različnimi vrstami kuhinjskih aparatov, njihovimi varnostnimi funkcijami in njihovim upravljanjem.
2. **Oprema za predelavo hrane:** kako uporabljati specializirano opremo za predelavo hrane, kot so procesorji hrane in mešalniki. Morali bi biti seznanjeni z različnimi vrstami opreme za predelavo hrane, njihovimi varnostnimi funkcijami in upravljanjem.
3. **Sous Vide kuhalniki:** uporaba potopnih cirkulatorjev, ki ohranjajo enakomerno temperaturo vode, da skuhajo hrano.
4. **Oprema za varnost hrane in sanitarije**: kako uporabljati orodja za zagotavljanje varnosti hrane in vzdrževanje higienskega delovnega okolja, kot so termometri za hrano, pH metri in sanitizacijske raztopine.
5. **Prehranska znanja**: poznavanje aspektov zdrave in trajnostne prehrane.

**ZAŽELENA ZNANJA:**

1. **Programska oprema in aplikacije za kuhanje**: poznavanje programske opreme in aplikacij, ki lahko pomagajo pri kuhanju in pripravi hrane, kot so zbirke receptov, aplikacije za načrtovanje obrokov in časovniki za kuhanje.
2. **Oprema za molekularno gastronomijo**: uporaba specializirane opreme za ustvarjanje edinstvenih tekstur in okusov hrane. Primeri opreme za molekularno gastronomijo vključujejo sferifikacijske komplete, sušilnike z zamrzovanjem in rotacijske uparjalnike.

**OPREMO LABA SI LAHKO OGLEDATE NA POVEZAVI:** [**https://www.center-rog.si/lab/**](https://www.center-rog.si/lab/)

**SAMO-OCENJEVALNA TABELA ZA KANDIDATA/KO ZA MENTORJA/ICO KUHARSKEGA LABA:**

V tabeli označite primerno stopnjo vašega znanja v razponu od 1-5

1 – ne poznam; 2 – poznam, a ne uporabljam; 3 – osnovno poznam in uporabljam; 4 – dobro poznam in uporabljam; 5 – odlično poznam in napredno uporabljam.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **IME IN PRIIMEK:** | | |
| **TEHNOLGIJA** | **OCENA (1-5)** | **UTEMELJITEV: Katere poznate in uporabljate?** |
| **Kuhinjski aparati** |  |  |
| **Oprema za predelavo hrane** |  |  |
| **Sous Vide kuhalniki** |  |  |
| **Oprema za varnost hrane in sanitarije** |  |  |
| **Prehranska znanja** |  |  |
| **Programska oprema in aplikacije za kuhanje** |  |  |
| **Oprema za molekularno gastronomijo** |  |  |
| **Ocenite vaša pedagoška znanja za delavnic/tečaje za otroke in odrasle** |  |  |

|  |
| --- |
| **Opišite specifična ekspertna znanja, ki bi jih lahko podajali profesionalcem v obliki mojstrskih tečajev:** |
| **Druga znanja in veščine:** |