

ŠKMER  
Kuharska  
Akademija



ŠKMER KUHARSKA AKADEMIJA

JOBOVA 2, 21000 SPLIT

KONTAK MOB. +385 99 319 89 61

E- MAIL [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

# SADRŽAJ

---

UVOD.....	3
1. INTENZIVNA ŠKOLA KUHANJA “A LA CHEF” .....	4
2. MEDITERRANEAN CULINARY ARTS MODUL I.....	5
3. MEDITERRANEAN CULINARY ARTS MODUL II.....	6
4. CHEF BASIC .....	7
5. CHEF ADVANCED .....	8
6. KREATIVNI DESERTI .....	9
7. POSEBNI TERNINZI ZA CHEFOVE .....	10
8. PIZZAIOLO.....	11
9. PIZZA MAJSTOR .....	12
10. PIZZA CHEF .....	13
11. CHEF@HOME.....	14
12. JEDNODNEVNI TEČAJEVI .....	15
13. KUHARSKE RADIONICE – MALI CHEF.....	16
14. KUHARSKE RADIONICE ZDRAVE PREHRANE “ŽELIM JESTI ZDRAVO!” .....	17
15. KUHARSKE RADIONICE ZA MLADE “KUHANJE JE ĐIR” .....	18

## UVOD

---

Kuharska Akademija službeno je otvorena 24.10.2007. Na prostoru od dvjestotinjak metara kvadratnih nalaze se prezentacijska i trening kuhinja, predavaonica i uredi za članove.

Kuharski kabinet je opremljen s vrhunskim profesionalnim uređajima te je prilagođen održavanju praktične nastave. Svi programi Kuharske Akademije izvode se u grupama od 6 do 18 polaznika, ovisno da li se radi o praktičnoj nastavi, prezentacijama, radionicama, stručnim predavanjima i sl.

Kuharska Akademija namijenjena je u prvom redu kuharima koji žele unapređivati i usavršavanja svoja znanja i vještina, te mladim kuharima koji tek započinju svoju profesionalnu karijeru.

Osim profesionalnih treninga Kuharska Akademija nudi i poseban programe za amatere, djecu i sve one koje zanima svijet kuharstva.

## 1. INTENZIVNA ŠKOLA KUHANJA “A LA CHEF”

---

Namijenjen je onima koji žele unaprijedili postojeća i steći nova **kulinarska znanja**, svoj životni poziv obogatiti malim i velikim **tajnama kuhinje** ili, pak, prijašnja zvanja zamijeniti **chefovskim titulama**.

Program je organiziran u grupama **maksimalno do 12 osoba s vrhunskim chefom**, a uključuje **opremu, pribor i namirnice**. Tijekom edukacije se prolaze **sve tehnike** pripreme i obrade namirnica te izučavaju sve pojedine grupe.

Kroz **70 sati** ćete naučiti kako odabrati najbolje namirnice, osmisliti jela i menue, izraditi kruhove i tjestenine, pripremiti najukusnije rižote, naučiti tehnike pripreme ribe, morskih plodova, mesa, voća povrća i deserata. Među ostalim, uče se i tehnike moderne gastronomije kao što su **gelifikacija, emulgiranje i sferifikacija**, ali i **tradicionalne metode** tipa mariniranja, odležavanja, sporog kuhanja i pečenja.

Čitav je program osmišljen kako bi ljubitelji kuhinje unaprijedili postojeća i stekli nova kulinarska znanja, a sve buduće dane svojih života obogatili malim – velikim tajnama iz kuhinje, te možda odlučili da je upravo kuhanje ono čime se žele i profesionalno baviti.

**PREDAVAČI: ŽELJKO NEVEN BREMEC (glavni predavač) i gostujući predavači**

**Termin održavanja: 28.10.2019. – 9.11.2019.**

Za redovne članove je moguće obročno plaćanje

**NAMJENJEN: KUHARIMA S ISKUSTVOM**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 80 SATI, 10 DANA**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 15.000 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

## 2. MEDITERRANEAN CULINARY ARTS MODUL I

**Mediterranean Culinary Arts (MCA trening) – modul I** program je namijenjen za profesionalne **kuhare s najmanje tri godine radnog iskustva**, a zavrjeđuje i posebnu pažnju poslodavaca jer omogućuje djelatnicima stjecanje specijaliziranih vještina i znanja u skladu s novim trendovima **mediteranskog**, kao i **svjetskog kulinarstva**, a sve uz svladavanje umijeća **tradicijske kuhinje**. **MCA trening** objedinjuje dvotjedne treninge i edukacije na kojima će se, između ostalog, usvojiti **moderne tehnike pripreme**, umjetnost **dekoriranja tanjura** (The Art of Plating), **kuhanje u vakuumu**, kao i **tajne molekularne kuhinje**. Program je utemeljen na **Haute** (“high-level”) **kuhinji**, dakle, onoj koja je priznata po najvišim svjetskim standardima, a objedinjuje preciznu pripremu i besprijeckornu prezentaciju.

Tijekom treninga **uče se slagati jelovnici** za različite ugostiteljske objekte temeljeni na poznavanju **nutritivnih** i drugih **karakteristika namirnica te njihovoj sezoni**.

**VODITELJI I PREDAVAČI: STEVO KARAPANDŽA, HRVOJE ZIROJEVIĆ, ŽELJKO NEVEN BREMEC I TIM VRHUNSKIH SLASTIČARA**

### Teme:

1. Predjela
2. Riba
3. Kreativna kuhinja
4. Restoranski deserti

### SADRŽAJ:

<ul style="list-style-type: none"><li>• školjke, rakovi, glavonošci</li><li>• riba</li><li>• mesa</li><li>• iznutrice</li><li>• tartufi</li><li>• foie-gras</li><li>• rižoti</li><li>• ručno rađena tjestenina</li><li>• slani sladoledi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• slani tartovi</li><li>• restoranski deserti: slatke monoporcije &amp; plating</li><li>• amuse-bouche</li><li>• punjenja / nadjevi</li><li>• umaci</li><li>• prilozi</li><li>• kruhovi</li></ul>
--	---

Ovisno o složenosti, priprema se 4 do 10 kompletnih jela na dan. Polaznici na kraju programa mogu samostalno napraviti svako jelo – ukupno preko 60 recepata.

**Veličina grupe: 6 – 8 polaznika**

**Termini održavanja**

**11.11.2019. – 22.11.2019.**

**20.01.2020. – 31.1.2020.**

**NAMJENJEN: KUHARIMA S ISKUSTVOM**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 40 SATI, 5 DANA**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 10.000 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

### 3. MEDITERRANEAN CULINARY ARTS MODUL II

---

**Mediterranean Culinary Arts (MCA trening) modul II** - program je namijenjen za profesionalne **kuhारे s najmanje tri godine radnog iskustva** i nadogradnja je na MCA trening – modul I. Program će se odvijati na engleskom jeziku sa stranim predavačima.

**Veličina grupe: do 6 do 8 osoba.**

**Termini održavanja:**

**3.2.2020. – 7.2.2020**

**NAMJENJEN: AMATERIMA, MLADIM KUCHARIMA**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 245 SATI**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 17.500 KN**  
**Redovni članovi imaju popust od 20%**

## 4. CHEF BASIC

---

Želite se baviti kuhanjem kao profesijom? Želite li uveseljavati goste dobrom hranom? Želite li to učiniti na teži način, jer u kuhinji ima i čišćenja i pranja i održavanja, i uspjeha i neuspjeha? Onda je ovo pravi program za vas!

Svaki dobar kuhar je počeo na dnu kuhinjskog lanca. Za **dobro i pravilno kuhati** potrebno je naučiti **dobre osnove kuharstva; tehnike rezanja, tehnike filetiranja, tehnike čuvanja i skladištenja namirnica**. Onda na red dolaze tehnike kuhanja, poširanja, pečenja, pirjanja, sotiranja,... Svakako nećemo pobjeći niti od **miješenja kruha i peciva, osnovnih biskvita, torti i deserata**.

Kuhati ćemo gotova jela, jela po narudžbi, jela domaće ali i internacionalne kuhinje, i nadamo se, pripremiti vas za profesionalnu kuhinju, u kojoj vas od velikog uspjeha dijele samo puno znoja, rada, živaca i godina rada! Ali ipak, nema ništa ljepše nego uveseljavati ljude s dobrom hranom.

**PREDAVAČI: ŽELJKO NEVEN BREMEC (glavni predavač) i gostujući predavači**

**Termin održavanja: 18.11.2019. – 25.1.2020**

**NAMJENJEN: MLADIM KUHARIMA**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 140 SATI**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 12.000 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

## 5. CHEF ADVANCED

---

Trening je nadogradnja na Chef basic trening i namijenjen je svim onim chefovima koji žele postati pravi specijalisti u kuhinji, te usavršiti svoja znanja i tehnike u skladu s modernim trendovima u mediteranskoj i svjetskoj kuhinji.

Trening je fokusiran na europsku kuhinju, a uz kuharstvo, polaznici stječu znanja o slastičarstvu, pekarstvu, sommelierstvu i managementu.

**PREDAVAČI: ŽELJKO NEVEN BREMEC (glavni predavač) i gostujući predavači**



**NAMJENJENI: SLASTIČARIMA**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 40 SATI, 5 DANA**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 4.500 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

## 6. KREATIVNI DESERTI

---

Saznajte kako u svojoj slastičarni pripremiti kreativne deserte koji će oduševiti vaše goste. Uz izradu samih deserta u skladu s tehnikama visokog slastičarstva koje se temelji na mono porcijama (individualnim desertima) polaznici će savladati i izradu atraktivnih dekoracija i plating (posluživanje) deserata. Trening je namjenjen profesionalnim slastičarima.

**PREDAVAČ: ROBERT HROMALIĆ**

**Termini održavanja: 31.1.2020. – 2.2.2020.**

**NAMJENJENI: KUHARIMA S ISKUSTVOM**

**TRAJANJE PROGRAMA: 3 - 5 DANA**

**Redovni članovi imaju popust od 20%**

## 7. POSEBNI TERMINI ZA CHEFOVE

---

### JELA OD TUNE

**PREDAVAČI: HRVOJE ZIROJEVIĆ I ŽELJKO NEVEN BREMEC**

**Broj sati: 24 sati**

**Trajanje programa: 3 dana**

**Termini održavanja: 24.2.2020. – 26.2.2020.**

**Cijena po polazniku: 4.500 kn**

Redovni članovi imaju popust 20%

### BUFFET

**PREDAVAČI: EXECUTIVE CHEFOVI HOTELA \*\*\*\*\***

**Broj sati: 40 sati**

**Trajanje programa: 5 dana**

**Termini održavanja: 2.3.2020. – 6.3.2020.**

**Cijena po polazniku: 5.500 kn**

Redovni članovi imaju popust 20%

### KREATIVNA KUHINJA

**PREDAVAČ: JADRAN GRANČIĆ**

**Broj sati: 24 sati**

**Trajanje programa: 3 dana**

**Termini održavanja: 9.3.2020. – 11.3.2020.**

**Cijena po polazniku: 4.500 kn**

Redovni članovi imaju popust 20%

### A LA CARTE JELA

**PREDAVAČ: GORAN STANIČIĆ**

**Broj sati: 24 sati**

**Trajanje programa: 3 dana**

**Termini održavanja: 9.3.2020. – 11.3.2020.**

**Cijena po polazniku: 4.500 kn**

Redovni članovi imaju popust 20%

**NAMJENJENI: AMATERI, KUHARI**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 5 DANA**  
**CIJENA PROGRAMA: 4.500 KN**  
**Redovni članovi imaju popust od 20%**

## 8. PIZZAIOLO

---

Polaznici tijekom edukacije usvajaju teoretska i praktična znanja vezana za svojstva i vrste namirnica korištenih u pripremi pizza. Polaznici će se naučiti odabirati brašno, izraditi tijesto, pripremiti nadjeve, peći i posluživati pizze.

**PREDAVAČI: RATKO TOMIĆ**

**Termini održavanja: 24.2.2020. – 28.2.2020.**

## 9. PIZZA MAJSTOR

---

Pizza majstor je trening pažljivo osmišljen **za pizzaiole s iskustvom** koji bi željeli unaprijediti svoja znanja i usavršiti svoje vještine.

Trening obuhvaća:

- rad s raznim vrstama tijesta
- rad s raznim vrstama pizza peći
- cjeloviti proces pripreme i izrade pizze od odabira namirnica do posluživanja gostu (odabir brašna, izrada tijesta, priprema nadjeva, pečenje i posluživanje)
- hands on pripremu najpoznatijih pizza, osmišljavanje i izradu autorske pizze
- sljubljivanje pizze s pivom, vinom i koktelima
- poznavanje recepata i izrada recepata i normativa
- osiguranje rada po FIFO metodi, kako bi sve namirnice uvijek bile optimalno svježe, a pizza vrhunske kvalitete

**PREDAVAČI: RATKO TOMIĆ**

**Termini održavanja: 16.3.2020. – 20.3.2020.**

**NAMJENJENI: PIZZA MAJSTORIMA**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 24 SATA, 3 DANA**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 4.500 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

## 10. PIZZA CHEF

---

Pizza Chef trening omogućava da Pizza Chef samostalno:

- kreira pizza menu
- priprema vrhunske pizze iz menua i a la carte pizze na zahtjev
- može pripremiti sve vrste tijesta za pizzu uključujući tijesta od različitih vrsta brašna, različite debljine tijesta, izradu punjenih rubova
- priprema svježe nadjeve, umake i dodatke za pizzu koristeći tradicionalne i moderne recepture i načine pripreme
- prati stanje zaliha i planira nabavu u skladu sa zahtjevima posla
- vodi tim pizza majstora, pizzaiola i pomoćnog osoblja

**PREDAVAČI: GOSTUJUĆI PIZZA CHEF**

**Termini održavanja: 23.3.2020. – 25.3.2020.**

**NAMJENJEN: AMATERIMA**  
**TRAJANJE PROGRAMA: 70 SATI, 3 MJESECA UTORKOM POPODNE**  
**CIJENA PO POLAZNIKU: 7.000 KN**  
Redovni članovi imaju popust od 20%

## 11. CHEF@HOME

---

### Škola kuhanja za amatere

Koristeći opremu i alate koju možete pronaći u vlastitom domu i namirnice koje možete pronaći u svom okruženju, kroz tri mjeseca, pokušati ćemo prenijeti svoja profesionalna znanja i vještine, kako bi i vi mogli s dobrom hranom uveseljavati vaše prijatelje, partnere i obitelji. Naučiti ćemo vas kako pravilno koristiti profesionalne kuharske tehnike u osnovnim, ali s vremenom našeg druženja i kuhanja u Akademiji, i složenijim jelima.

Kako izabrati pravilno posuđe za određena jela? Kako izabrati dobre i povoljne namirnice, kako ih čuvati i na kraju kako ih najbolje iskoristiti?

Sve ćete to, uz gomilu kuharskih savjeta, saznati od naših kolega, u zabavnom i veselom okruženju. I sigurno ćete upoznati nove prijatelje, te kasnije dijeliti svoje recepte i iskustva kuhanja!

**PREDAVAČI: ŽELJKO NEVEN BREMEC (glavni predavač) i gostujući predavači**

**Termini održavanja: Utorkom popodne u periodu od 3 mjeseca, od 16:00 do 21:00 h**

## 12. JEDNODNEVNI TEČAJEVI

Programi za amatere u trajanju od 4 sata, 1 dan, svaki četvrtak od 17 do 21:00.

	Cijena po osobi
03.10.2019. JELA OD TARTUFA – afrodizijak u tanjuru	450 kn
10.10.2019. MARUNI I KESTENI - slani & slatki užitci	450 kn
17.10.2019. KUHINJA MEDITERANSKIH OTOKA: SARDINIJA I MALTA	450 kn
07.11.2019. SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA - perfect match	450 kn
14.11.2019. DALMATINSKI PIJAT: Otočka kužina	300 kn
21.11.2019. TJESTENINE - izrada i priprema tjestenina	300 kn
28.11.2019. DALMATINSKI PIJAT: HVARSKA GREGADA	450 kn
05.12.2019. DALMATINSKI PIJAT: Tradicionalne Slastice - Imotska vs. Makarana	300 kn
12.12.2019. BLAGDANSKI KOLAČI - mirisi doma	400 kn
16.01.2020. KINESKA KUHINJA - najpoznatija jela	450 kn
23.01.2020. DALMATINSKI GLUTEN FREE	400 kn
30.01.2020. JELA OD TUNE - pratimo trendove	550 kn
06.02.2020. ČOKOLADNE SLASTICE – najfinija izdanja gospođice čokolade	400 kn
13.02.2020. NJEGOVO VELIČANSTVO BIFTEK – tehnike obrade i pripreme	550 kn
20.02.2020. RIŽOTI – tajne i savršenstvo pravih rižota	350 kn
27.02.2020. SUSHI - sirovi Daleki istok	500 kn
05.03.2020. ŠPANJOLSKA KUHINJA - inspiracija virtuoza	450 kn
12.03.2020. TATARI I SIROVE STRASTI - trendovi koje obožavamo	550 kn
19.03.2020. JELA OD KAMENICA	550 kn
16.04.2020. JELA OD ŠPAROGA - zaštitni znak gastro proljeća	400 kn
23.04.2020. DALMATINSKI PIJAT: Puževi i Vrgorac	500 kn
14.05.2020. PIZZA @ HOME - izazov	300 kn
21.05.2020. JELA IZ WOKA & SALATE	400 kn
28.05.2020. LJETNI DESERTI - tko im može odoljeti?	300 kn

\* Cijena uključuje: kuhanje s profesionalnim i nagrađivanim chefovima u Kuharskoj Akademiji, namirnice, piće, sva potrebna oprema, recepture i sve konzumacije (svih jela po završetku radionice).

\*\*Članovi amateri imaju pravo na 3 gratis tečaja po svom odabiru (odabir se vrši pri upisu).  
 Iznos godišnje članarine je 750 kn po osobi

Članarina ili kupnja jednog tečaja, savršen je poklon za sve one koji žele i u darivanju biti originalni i pokoniti nezaboravno iskustvo!

Obavezne rezervacije. Eventualne promjene termina, biti će objavljene pravovremeno.

## 13. KUHARSKE RADIONICE – MALI CHEF

---

Zdravi stil života od neprocjenjive je važnosti za djecu, jer dječji organizam intenzivno raste i razvija se što je praćeno naglim intelektualnim i emocionalnim napretkom. Zdrav stil i način života usvajaju se u djetinjstvu te ostaju za cijeli život kao zalag zdravlja i preduvjet ostvarivanja maksimalnog potencijala svakog djeteta.

Iz navedenih razloga udruga Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija organizira **dječje kuharske radionice „Mali chef!”** kako bi naučili djecu da samostalno pripremaju kompletne obroke te im približiti pravilan način odabira, pripreme, kombiniranja i kuhanja namirnica. Radionice se organiziraju za **polaznike predškolske i školske dobi (6-14 godina)** i **provode se svake subote kroz cijelu školsku godinu**. Djeca tijekom radionica **usvajaju praktične vještine nužne u svakodnevnom životu kao što su brzina, spretnost, preciznost, kreativnost i snalažljivost**. Svrha i ciljevi radionica je potaknuti djecu da dalje razvijaju vještine i znanja usvojena na radionicama te pobuditi ljubav prema kuhanju, prezentaciji i serviranju jela što bi moglo utjecati na odabir budućih zanimanja na polju ugostiteljstva.

**Termini održavanja: u grupama, svaku subotu**

**\*ukoliko mali chef želi proslaviti rođendan kuhajući zajedno sa svojim prijateljima nudimo i mogućnost proslave rođendana u našim prostorijama po cijeni 70 kn/djetetu**



## 14. KUHARSKE RADIONICE ZDRAVE PREHRANE “ŽELIM JESTI ZDRAVO!”

---

Kuharske radionice „Želim jesti zdravo!“ organizirane su za djecu u **dobi od 6. do 14. godine** s područja Splitsko-dalmatinske županije i provodi se od 2008. godine. Djeci se na zanimljiv način predstave zdrave namirnice od kojih oni zajedno s kuharima pripremaju zanimljive obroke, te ih zajedno degustirali. Djeca prvi put probaju neka jela od namirnica koje prije nisu voljeli ili nisu uopće imali priliku probati. Kod kući prenose znanje koje su usvojili i zajedno s obitelji pripremaju zdrava jela koja su pripremala na radionici i isprobavaju neke druge kombinacije.

U edukaciju su uključena djeca predškolske i školske dobi (od 6 do 14 godina) što obuhvaća 1.200 djece s područja Splitsko – dalmatinske županije. Cilj edukacije je na zanimljiv i nsvakidašnji način približiti djeci zdravu hranu, uvođenje poželjnih namirnica u svakodnevnu prehranu, te smanjiti konzumaciju nezdrave (fastfood) hrane. Također se osvještava i njeguje važnost i blagotvorni učinak dalmatinske prehrane, utječe se na poboljšanje zdravlja korisnika, usvajanje zdravih navika, stvaraju radne navike i osjećaj važnosti osobnog doprinosa u pripremi kvalitetnog – ukusnog i zdravog obroka, te uči o pravilnom odabiru i kombinaciji namirnica.

**Termini održavanja:** Radionice se održavaju u dogovoru s vrtićima i školama s područja Splitsko – dalmatinske županije od početka školske godine do 20.12.2019.

## 15. KUHARSKE RADIONICE ZA MLADE

### “KUHANJE JE ĐIR”

---

Ove kuharske radionice namijenjene su mladima **uzrasta od 15 do 18 godina** s područja grada Splita. Osnovni cilj edukacija je naučiti djecu kako **samostalno pripremati kompletne obroke**. Kako se radi o djeci srednjoškolske dobi koja će u bliskoj budućnosti zakoračiti u svijet odraslih, želimo ih podučiti kako samostalno **odabirati, pripremiti, kombinirati i kuhati namirnice na odgovarajući način kako bi one zadržale sve svoje nutricionističke vrijednosti**, što bi također doprinijelo promicanju i održavanju poželjne tjelesne težine, te poticanju razvoja kulture i svijesti o njezinoj važnosti u očuvanju zdravlja. Djeca će tijekom radionica usvojiti praktične vještine nužne u svakodnevnom životu, kao što su **brzina, spretnost, preciznost, kreativnost i snalažljivost**.

Najvjerojatnije je da će dio srednjoškolske djece svoje obrazovanje nastaviti daleko od svog doma te ih kroz ove radionice želimo naučiti pripremati jednostavna i zdrava jela kako ne bi bili prisiljeni hraniti se na najbrži, ali i najnezdraviji način, te ih potaknuti da dalje razvijaju vještine i znanja usvojena na radionicama.

**Termini održavanja:** Radionice se održavaju u dogovoru sa srednjim školama s područja grada Splita