

PAGRINDINIAI STALO SERVIRAVIMO PRINCIPAI

KONSULTACINIO SEMINARO PAVADINIMAS IR KODAS	PAGRINDINIAI STALO SERVIRAVIMO PRINCIPAI Kodas TM NŠP006
LEKTORIUS	Doc. dr. Inga Kepalienė
RAKTINIAI ŽODŽIAI	Serviravimas, stalo indai, įrankiai, patiesalai, servetėlės, dekoras.
ANOTACIJA	Seminaro tikslas – pasiekti, kad dalyviai žinotų pagrindinius stalo serviravimo principus ir gebėtų juos taikyti praktiškai. Seminaro metu aptariami stalo serviravimo ir dekoravimo dermės aspektai, analizuojami pasirinktų švenčių stalo serviravimo ir dekoro pavyzdžiai. Serviravimo tematika derinamas su užsakovu.
TRUKMĖ	6 akademinės valandos. Seminaro trukmė gali būti derinama su užsakovu pagal jo pageidavimą.
FORMATAS	Konsultacinis seminaras Vilniaus kolegijos patalpose (Studentų g. 39A, Vilnius).
NUMATOMI REZULTATAI	Seminaro dalyviai žinos stalo serviravimo taisykles, indų, taurių ir įrankių įvairovę, gebės parinkti indus, taures ir įrankius stalo serviravimui ir paserviruoti stalą pasirinktai progai, atskleisti nuotaiką sukuriant stalo serviravimo ir dekoro dermę.
KAINA	30 EUR
KONTAKTAI PASITEIRAUTI	Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetas, Studentų g. 39A, 08106 Vilnius, Inga Kepalienė, tel. +370 61485449, el. paštas i.kepaliene@mtf.viko.lt