



Myslieť na budúcnosť mladých ľudí je dôležité, preto sme pre žiakov pripravili jedinečný partnerský program.



## Čo Vás čaká v školskom roku 2016/2017?

### 1. Školský talent manažment

- Odborná prax na moderných prevádzkach v spoločnosti Medusa Group
- Motivačné ohodnotenie
- Garancia práce v Medusa Group po ukončení štúdia
- Účasť na zaujímavých školeniach a exkurziách
- Pracovné pomôcky (rondony, zástery, knihy, barmanské pomôcky)
- Žiak s najlepším priemerom dostane na konci školského roka poukážku Medusa Group v hodnote 50 EUR (možné uplatniť v ktorejkoľvek prevádzke Medusa Group) a zaujímavý hodnotný darček

## 2. Medusa Univerzita

### A. Školenia zamerané na gastronomický rozvoj

Sú určené pre všetkých účastníkov Talent manažmentu a budú prebiehať formou skupinových školení/workshopov zameraných na 3 oblasti:

#### 1. Kuchyňa - školenia pod vedením Martina Korbeliča



Martin pôsobí v Medusa Group na pozícii Executive Chef, kde má na starosti kuchyne vo všetkých reštauráciách. Svoje bohaté skúsenosti zbieral doma aj v zahraničí. Pôsobil ako šéfkuchár vo viacerých prestížnych reštauráciách a v roku 2010 sa stal víťazom slovenského kola najprestížnejšej kuchárskej súťaže na svete Bocuse d'Or. V roku 2013 získal titul Šéfkuchár roka. Pôsobil aj ako porotca kuchárskej show svetového formátu MasterChef, kde súťažiacim rozdával svoje kulinárske skúsenosti a rovnako ho môžete zazrieť v relácii Moja mama varí lepšie ako tvoja.

#### 2. Bar - školenia pod vedením Tomáš Holeca



Tomáš Holec sa ako Bar Executive pre celú Medusa Group stará o kompletný barový produkt. Zostavuje nápojové lístky pre všetky prevádzky, ale najmä, prináša našim zákazníkom nové chute a trendy. Okrem toho motivuje a školí viac ako 300 barmanov a barbackov a organizoval unikátnu Medusa Cocktail Competition. Skúsenosti zbieral predovšetkým v Londýne, kde pracoval s tými najuznávanejšími ľuďmi v odbore. Venuje sa publikácií článkov o nových trendoch v mixológii.

#### 3. Somelierstvo - školenia pod vedením Vladimíra Hronského



Vladimír sa ako Executive Sommelier v Medusa Group stará o kompletný vínový produkt vo všetkých prevádzkach. To zahŕňa nielen výber vína, ale aj jeho nákup a správnu cenotvorbu. Je známy ako poradca, lektor odborných kurzov, autor stovky odborných článkov i publikácií o víne, spoluzakladateľ Asociácie someliérov Slovenskej republiky. Nechýba v odborných porotách na významných enologických a someliérskych podujatiach (Concours Mondial, International Wine Fair, Vinitaly, Austrian Wine Challenge, Vinagora, Grand Prix Vinex). Na domácej pôde založil a odborne rozvinul konkurzy a výstavy vín VINO FEST, HORECA VÍNO SOMELIEROV, WINE SNOW.

## **B. Školenia zamerané na manažérsky rozvoj**

Sú určené pre účastníkov Talent manažmentu, ktorí sú v 3. a 4. ročníku a pre pedagógov a budú prebiehať formou skupinových školení / workshopov.

## **3. Ďalšie aktivity**

Technologický návrh riešenia nového baru v partnerskej škole.

Pravidelné barmanské a kuchárske kurzy.

Zážitkové exkurzie prevádzkami Medusa Group a u externých partnerov.