În martie 2026, în cadrul stagiului de pregătire practică derulat în cadrul proiectului **„ECO-BIZ** Program sustenabil de practică în domeniile turism și alimentație”, elevii care își desfășoară activitatea la partenerul economic SC Alass Group SRL (Hotel Royal), au participat la o sesiune de instruire susținută de specialiștii Jidvei, orientată spre formarea competențelor specifice domeniului alimentației publice și ospitalității.

Tematica workshopului a vizat conceperea și structurarea listelor de meniu, precum și aplicarea principiilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare, în funcție de proprietățile senzoriale și valoarea gastronomică a acestora.

Activitatea a oferit elevilor oportunitatea de a aprofunda noțiuni referitoare la procesul tehnologic de producere a vinurilor, incluzând etapele de vinificație, metodele de păstrare și condiționare, precum și aspecte relevante din domeniul oenologiei. Prin informațiile prezentate și exemplele practice oferite de reprezentanții Jidvei, elevii și-au consolidat cunoștințele de specialitate și au înțeles importanța utilizării corecte a asocierilor enogastronomice în cadrul serviciilor de alimentație.



