**PREDSTAVITEV IZVAJALCEV:**

**MIRAN AHČIN**

Miran Ahčin je poklicno pot začel v JGZ Brdo v hotelu Kokra, kjer je 5 let pripravljal sladice za protokol, poroke in goste hotela, nato je svojo poklicno pot nadaljeval v slaščičarni Ulla v Črnučah, kjer je izdeloval torte za ljubljanske lokale in torte po naročilu. Kratek čas je slaščice izdeloval tudi v supermarketu E.Leclerc v Ljubljani in v hotelu Mons na Brdu v Ljubljani, kjer je pripravljal sladice za gala prireditve in goste restavracije Skleda. Zadnjih 8 let Miran poučuje v Biotehniškem centru Naklo, kjer v dopoldanskem času poučuje dijake slaščičarske smeri, v popoldanskem času pa vodi slaščičarske tečaje.

**ZMAGO ROVŠNIK**

Zmago Rovšnik je že med šolanjem v srednji gostinski šoli v Celju izbral slaščičarstvo za svoj poklic. Znanja in izkušnje je nabiral v slaščičarski delavnici Štorman, v čokoladnem ateljeju Dobnik, bil pa je tudi vodja slaščičarne v Hotelu Evropa v Celju. Ves čas se strokovno izpopolnjuje na tečajih po svetu. V Franciji se je med drugim učil izdelave makronov po Hermesovi recepturi, pri Valrhoni in Callebautu je sodeloval na izobraževalnih tečajih v izdelovanju francoskih sladic. Zmago že vrsto let v Biotehniškem centru Naklo izvaja raznovrstne slaščičarske tečaje, zasebno pa poleg izobraževanj izvaja tudi slaščičarske prezentacije na družabnih dogodkih in sejmih. Njegova strast je ustvarjanje novih sladic in novih kulinaričnih doživetij.