

ELEKTRONICKÉ KURZY

- ✔ **Nevyhovuje vám termín školení?**
- ✔ **Nevyhovuje vám cena školení?**
- ✔ **Nevyhovuje vám dopravní vzdálenost na školení?**

Pak právě pro vás jsme připravili elektronické kurzy

Elektronický kurz probíhá prostřednictvím internetu a skládá se ze studijního materiálu, videopřednášky a zhodnocení znalostí. Po úspěšném zvládnutí kurzu získáte tytéž znalosti jako na klasickém školení a obdržíte osvědčení o jeho absolvování. Je možné vyzkoušet si bezplatně demo kurz.

Nabídka kurzů:

Hygienické minimum ve stravovacích službách	290 Kč
HACCP – Jak mít v pořádku systém kritických bodů	450 Kč

Na absolvování kurzu a složení testu máte od zaslání aktivačního mailu 14 dnů.



Více na www.jidelny.cz v sekci **Objednejte si.**

Jidelny.cz HACCP aneb máte kritické body správně?

Odborný kurz vám poskytne informace k tomu, zda máte efektivně nastaveny kritické body, zda celý systém je aktuální a není zbytečně byrokratický. Je určen především těm, kteří jsou za systém HACCP zodpovědní (vedoucí pracovník, členové týmu HACCP a další).

Kurzy jsou zařazeny do kreditního systému České asociace sester
Počet kreditů za účast na kurzu: 4 KK/1334/2017
(podmínkou je účast na celé akci)



Program:

- 08:30 – 09:00 **Prezence**
- 09:00 – 09:10 **Zahájení kurzu – Jidelny.cz**
- 09:10 – 10:40 **Přednáška**
- 10:40 – 10:50 **Informačně propagační blok**
- 10:50 – 11:00 **Přestávka na kávu**
- 11:00 – 12:30 **Přednáška**
- 12:30 – 12:40 **Informačně propagační blok**
- 12:40 – 13:10 **Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
- 13:10 – 14:10 **Přednáška**

(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz



HACCP aneb ověřte si, zda máte systém kritických bodů zaveden správně, zda je aktuální a není zbytečně byrokratický

Systém HACCP musí být pomocník a ne přítěž!

Víte, co je se v souvislosti se systémem HACCP nutné a co není?

Máte efektivně nastaveny kritické body?

Umíte ve svém provozu správně určit nebezpečí pro přípravu pokrmů?

Jaké jsou nejčastější chyby při udržování systému HACCP?

Jak v systému zohlednit problematiku diet či potravinových alergenů.

Zaměříme se na:

- základní principy systému HACCP (praktické využití)
- postupy zavádění systému HACCP
- nebezpečí z potravin (zdroje a příčiny, kontaminace a prevence)
- možnosti zjednodušení systému
- ověřování systému (zásady sebehodnocení, ověřování třetí nezávislou stranou)
- zacházení s potenciálně nebezpečnými potravinami (pokrmů)

Cílem kurzu je prohloubit znalosti problematiky systému HACCP ve stravovacích provozech, vyjasnit si, co se musí a nemusí.

Účastníci získají praktický písemný návod, jak provést ověření, aktualizaci a zjednodušení systému HACCP v praxi (ve vlastním provozu).



Přednášející:

Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – odborný poradce bezpečnosti potravin

Působí v poradenské společnosti, kde se zabývá legislativou, problematikou značení potravin a činnostmi souvisejícími s preventivními systémy bezpečnosti potravin. Oblasti zdravotní nezávadnosti potravin se věnuje i v rámci přednáškové a lektorské činnosti. Svě odborné znalosti zúročuje také při psaní odborných článků a další publikační činnosti.



Podrobnosti rezervace:

1. Na kurz je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání kurzu převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, kdy variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním elektronické přihlášky. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad.
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě (PDF) na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Potvrzení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. **Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč.**
5. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením kurzu. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.cz.
7. V případě dotazů jsme Vám k dispozici na telefonním čísle 731 331 095 od 8:00 do 11:30 hod. nebo na info@jidelny.cz.



Kdy a kde se s námi můžete setkat:

05. 09. 2017	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
06. 09. 2017	Hradec Králové	Kulturní středisko Médium, Jana Masaryka 605
07. 09. 2017	Ostrava	Dům kultury AKORD, náměstí SNP 2012/1
12. 09. 2017	Olomouc	BEA centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
13. 09. 2017	Zlín	Střední zdravotnická škola, Broučkova 372
14. 09. 2017	Brno	Základní škola Brno, aula, Čejkovická 10
19. 09. 2017	Praha	Hotel Fortuna City, Praha 10, Bečvářova 2081/14
20. 09. 2017	České Budějovice	Střední škola polytechnická, Nerudova 59
21. 09. 2017	Plzeň	Hotel Gondola, Pallova 12



Vstupné na odborný kurz: 650 Kč

Počet účastníků je omezen, proto si, prosím, místo rezervujte včas.