

## Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
2. Přihlášky přijímáme **od 4. ledna 2012** do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 10 dní před datem školení (max. 70 účastníků školení).
3. Pro zájemce je i možná účast na školení Hygienické minimum pro kuchařky od 06:45 hod do 08:30 hod.
4. Vstupné na **Nové trendy v moderním vaření V.** činí **650,- Kč**. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 150,- Kč. V případě účasti i na školení „Hygienické minimum pro kuchařky“ činí celkové vstupné **900,- Kč**. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 150,- Kč.
5. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol je číslo přihlášky. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka Informace).
6. Bezplatné storno přijímáme nejpozději 5 kalendářních dnů před zahájením školení. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz)). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.cz.
8. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

## Kde a kdy se s námi můžete setkat?

|              |                         |                                                        |
|--------------|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| 07. 02. 2012 | <b>Brno</b>             | Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10                   |
| 08. 02. 2012 | <b>Brno</b>             | Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10                   |
| 09. 02. 2012 | <b>Český Těšín</b>      | Školní jídelna, Zelená 3                               |
| 10. 02. 2012 | <b>Praha</b>            | prostory upřesníme v lednu 2012                        |
| 21. 02. 2012 | <b>Zlín</b>             | Školní jídelna, nám. T. G. Masaryka 2700               |
| 22. 02. 2012 | <b>Hradec Králové</b>   | ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566                    |
| 23. 02. 2012 | <b>Plzeň</b>            | SOŠ a SOU obchodu, služeb a provozu hotelů, Nade Mží 1 |
| 29. 02. 2012 | <b>Jihlava</b>          | Školní jídelna, Na Štoupách 3                          |
| 01. 03. 2012 | <b>Liberec</b>          | SOŠ, školní jídelna, Jablonecká 999                    |
| 06. 03. 2012 | <b>Ústí nad Labem</b>   | Gymnázium dr. Václava Šmejkal, jídelna, Štávbařů 5     |
| 07. 03. 2012 | <b>Olomouc</b>          | Gymnázium Olomouc-Hejčín, jídelna, Tomkova 45          |
| 08. 03. 2012 | <b>Příbram</b>          | ZŠ pod Svatou Horou, školní jídelna, Balbínova 328     |
| 13. 03. 2012 | <b>Ostrava</b>          | ZŠ Ostrava – Dubina, školní jídelna, Fr. Formana 45    |
| 14. 03. 2012 | <b>Pardubice</b>        | Gymnázium, školní jídelna, Dašická 1083                |
| 15. 03. 2012 | <b>České Budějovice</b> | Školní jídelna, U Hvízdala 1322/4                      |

# POZVÁNKA

## na praktické ukázky



Odborný garant

## Nové trendy v moderním vaření V. 2012

### Program:

|                      |                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>08:45 – 09:00</b> | Prezence                                                                       |
| <b>09:00 – 09:20</b> | Svačinky a mléčné nápoje                                                       |
| <b>09:20 – 10:30</b> | Česká a světová klasika v moderní úpravě I.<br>Moderní technologie v akci I.   |
| <b>10:30 – 11:10</b> | Degustace + přestávka                                                          |
| <b>11:10 – 12:40</b> | Česká a světová klasika v moderní úpravě II.<br>Moderní technologie v akci II. |
| <b>12:40 – 13:00</b> | Degustace                                                                      |

Změna programu vyhrazena

Maximální kapacita školení je 70 míst, proto neváhejte a přihlaste se na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).  
**Vstup pouze na základě elektronické rezervace a uhrazení účastnického poplatku.**



## Co nabízejí letošní Nové trendy?

Na jaro 2012 jsme pro Vás připravili pokračování oblíbeného kurzu Nové trendy v moderním vaření. Tentokrát bude zaměřený na Českou klasiku.

Také Vám chybí česká "klasická" jídla a jejich využití ve školní jídelně? Přijďte se podívat, jak netradičně je možné tyto pokrmy připravit pro strávníky. Společně objevíme zapomenuté suroviny, recepty. Ukážeme si, jak lze českou klasiku připravovat nejen lehce a zdravě, ale také moderně, aby byla pro děti přitažlivá. Ukažte našim dětským strávníkům, jak chutná a jak zdravá jsou tradiční česká jídla!

Přijďte potěšit svoje chuťové pohárky.

*Každý účastník obdrží receptový sešit s recepturami z degustačních menu a mnoho dalších.*

**„Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc než objev hvězdy.“**

*[Jean-Anthelme Brillat-Savarin]*



## Svačinky a mléčné nápoje

Bonduelle pomazánka = Trendy svačinka

- Barevnější
- Chuťově pestřejší
- S nižším podílem tuků
- S vyšším podílem zeleniny a luštěnin

Mléčné nápoje pro pitný režim ve školním stravování

## Česká klasika moderně

- Hezky česky a zároveň moderně
- Znovuobjevené tradiční pokrmy
- Česká kuchyně ve zdravější podobě
- Tradiční suroviny a receptury v moderní úpravě
- Znalost využití moderních technologií výhodou
- Nebojme se obilovin
- Tipy a recepty, které neklamou

## Tradiční? Přesto moderní a pestré menu

- Dietní a zdravý střed talíře
- Lehké, oblíbené i netradiční variace
- Tradice - přesto moderní a oblíbené
- Zdroj Omega - 3 nenasycených mastných kyselin
- Kvalitní surovina = dobré jídlo

