Vstupné

Nové trendy v moderním vaření	**650 Kč**
Hygienické minimum pro kuchařky + Nové trendy v moderním vaření	**910 Kč**

Platby na místě budeme realizovat jen ve výjimečných případech. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč.

Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://www.jidelny.cz.
2. Přihlášky přijímáme od **4. ledna 2013** 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 6:45 hod do 8:30 hod.
4. Vstupné, prosím, uhraďte nejpozději 10 dní před začátkem školení převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 9169950001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence.** Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka Informace). Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
5. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních 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). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.
7. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se
s námi můžete setkat?

05. 02. 2013	**Ostrava**	ZŠ Ostrava – Dubina, školní jídelna, Fr. Formana 45
06. 02. 2013	**Pardubice**	Gymnázium, školní jídelna, Dašická 1083
07. 02. 2013	**České Budějovice**	Školní jídelna, U Hvízdala 1322/4
12. 02. 2013	**Brno**	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
13. 02. 2013	**Brno**	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
14. 02. 2013	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
19. 02. 2013	**Praha**	prostory upřesníme v lednu 2013 na www.jidelny.cz
26. 02. 2013	**Zlín**	Školní jídelna, nám. T. G. Masaryka 2700
27. 02. 2013	**Hradec Králové**	ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566
28. 02. 2013	**Plzeň**	SOŠ a SOU obchodu, služeb a provozu hotelů, Nade Mží 1
06. 03. 2013	**Liberec**	SOŠ, školní jídelna, Jablonecká 999
12. 03. 2013	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, jídelna, Stavbařů 5
13. 03. 2013	**Olomouc**	Gymnázium Olomouc - Hejčín, jídelna, Tomkova 45
14. 03. 2013	**Příbram**	ZŠ pod Svatou Horou, školní jídelna, Balbínova 328

POZVÁNKA
na praktické ukázky

Jídelny.cz

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Odborný garant

Změna programu vyhrazena

Nové trendy v moderním vaření VI. 2013

Program:

08:45 – 09:00	Prezence
09:00 – 09:20	**Trendy v gastronomii - tematický blok I.** Svačinky a mléčné nápoje
09:20 – 10:30	**Trendy v gastronomii - tematický blok II.** Oblíbené světové pokrmy Luštěniny chytře, chutně a moderně Nové technologie v akci I.
10:30 – 11:10	Degustace + přestávka
11:10 – 12:40	**Trendy v gastronomii - tematický blok III.** Vaříme ekonomicky z moderních surovin Drůbež a mleté maso – aneb suroviny pro kuchaře s fantazií Nové technologie v akci II.
12:40 – 13:00	Degustace

Maximální kapacita školení je 70 míst, proto neváhejte a přihlaste se na www.jidelny.cz.
Vstup pouze na základě elektronické rezervace **a uhrazení účastnického poplatku.**

"Jak chutně připravit zdravá jídla."

Špičkový tým šéfkuchařů Vás seznámí s tím, co nového se objevuje v kuchařském řemesle, a naučí Vás, jak chutně připravit zdravá jídla.

Dozvíte se, jak do receptur a jídelních lístků šikovně zařadit luštěninové pokrmy. Neméně zajímavé pro Vás bude i téma přednášky o úpravě drůbeže a mletého masa. Víte, že pod slovem burger si není třeba představovat jen jídlo z řetězce rychlého občerstvení?

Ale především Vám letošní ročník nabídne i několik bezlepkových pokrmů.

Nenechte si Nové trendy v moderním vaření ujít a přijďte potěšit svoje chuťové pohárky.

Bidvest Foodservice
... první volba pro gastronomii

Vitana

Obsahy přednášek:

Svačinky - CORN STAR
- Kukuřice Bonduelle v kelímku
- Moderní trend zdravého životního stylu
- Fast food zdravě a chutně
- Energie, minerály, vitamíny
- Skvělé občerstvení vhodné i pro bezlepkovou dietu

Pitný režim ve školní jídelně
- Mléčné nápoje
- Nový chutný nápoj se stévií

Oblíbené světové pokrmy
- Pravá ASIE v konvektomatu s minimálním množstvím tuku
- Svět inspiruje školní jídelny aneb favorité na talíři
- Trendové saláty jsou zajímavou výzvou v našich jídelních lístcích
- Zdravá tečka - moučníky ala müsli

Luštěniny - chytře, chutně a moderně
- Světová premiéra zajímavých pokrmů z luštěnin
- Mýty a fakta o luštěninových pokrmech
- Luštěniny jako součást nejoblíbenějších pokrmů školáků

Vaříme ekonomicky z moderních surovin
- Ryba není jen pangasius – Platte za rybu, NE za vodu!
- Polévka – plníme spotřební koš

Drůbež a mleté maso
– aneb suroviny pro kuchaře s fantazií
- Hlavní pokrmy – návrat k tradiční české kuchyni
- Zapomenutá surovina aneb mleté maso na 100 způsobů

BOHEMIA HOFMANN s.r.o.
PARTNER GASTRONOMIE
www.hofmann.cz

NÁPOJE S ÚSMĚVEM
CATUS

Bonduelle
ŠKOLA PLNÁ ZDRAVÍ