Vstupné na odborný kurz: 650 Kč
Počet účastníků je omezen, proto si, prosím, rezervujte včas svou účast.

Podrobnosti rezervace:

1. Na kurz je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://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. Předpis k platbě získáte vyplněním elektronické přihlášky. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.
3. Daňový doklad o platbě 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. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením kurzu. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/osoba. 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.

Termíny a místa školení:

14.10.2014	**Ústí nad Labem**	Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem, Špitálské nám. 3517
15.10.2014	**Hradec Králové**	Kulturní středisko Médium, Jana Masaryka 605
16.10.2014	**Praha**	Hotel Michael, Pod Lysinami 474/1
20.10.2014	**Olomouc**	U-Klub, Šmeralova 12
21.10.2014	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
22.10.2014	**Zlín**	Střední zdravotnická škola Zlín, Příluky 372
23.10.2014	**Brno**	Základní škola Brno, Čejkovická 10
30.10.2014	**České Budějovice**	Střední škola polytechnická, Nerudova 59
31.10.2014	**Plzeň**	Střední průmyslová škola dopravní, Karlovarská 99

Jídelny.cz

Odborný kurz ústavního stravování 2014

DIETNÍ STRAVOVÁNÍ A SESTAVENÍ VHODNÉHO JÍDELNÍČKU

Kurzy jsou zařazeny do kreditního systému České asociace sester
Počet kreditů za účast na kurzu: 4 **KK/1552/2014**

Kurz je určen pro vedoucí pracovníky stravovacích provozů, kuchařky a kuchaře, nutriční terapeuty, asistenty ochrany veřejného zdraví, zdravotně sociální pracovníky, všeobecné sestry.

Program:

08:10 – 08:40	Prezence
08:40 – 08:50	Zahájení kurzu
08:50 – 09:00	Bidvest – servis, kvalita, inspirace
09:00 – 10:00	Nejčastěji se vyskytující diety, jejich zásady a tvorba vhodných jídelníčků I.
10:00 – 10:10	Cesta k dokonalé chuti
10:10 – 10:20	Přestávka na kávu
10:20 – 11:20	Nejčastěji se vyskytující diety, jejich zásady a tvorba vhodných jídelníčků II.
11:20 – 11:30	Informačně propagační vystoupení
11:30 – 12:00	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:00 – 14:20	Odpolední odborný blok - Celiakie a bezlepková dieta - Vegetariánství v dnešní době - Netradiční suroviny a jejich využití v jídelníčku - Závěrečná diskuze

(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz

Nejčastěji se vyskytující diety, jejich zásady a tvorba vhodných jídelníčků

Budeme se zabývat nejčastěji se vyskytujícími dietami, jako je například dieta při onemocnění žlučníku, dieta při diabetes mellitus, dieta při Crohnově chorobě a jiných nemocech. Nejenom, že si ujasníme hlavní zásady těchto diet, ale budeme se věnovat vhodnosti základních potravin pro správný dietní jídelníček, technologické úpravě a také si ukážeme příklady pokrmů vhodných pro jednotlivá dietní omezení.

Celiakie a bezlepková dieta

Pojmy jako celiakie a bezlepková dieta Vám jistě není třeba dlouze vysvětlovat. O celiakii a léčbě s ní spojené se mnoho mluví, a to především z důvodu častějšího výskytu tohoto onemocnění v současnosti. V přednášce si vysvětlíme důležité zásady bezlepkové diety: nejen při výběru bezlepkových potravin, ale také při přípravě pokrmů vhodných pro tuto dietu. Povíme si, co je to lepek a ve kterých potravinách se vyskytuje. Potraviny si rozdělíme podle vhodnosti zařazení do jídelníčku celiaka na vhodné, rizikové a nevhodné. Uvedeme si příklady vhodných pokrmů a řekneme si mimo jiné i o značení lepku na obalech potravin. Po přednášce tedy budete vědět, zda celiak může konzumovat například droždí, kuskus anebo pivo a také budete mít jistotu, že jídlo, které připravujete, je opravdu vhodné pro bezlepkovou dietu.

Vegetariánství v dnešní době

V tomto příspěvku se dozvíte nejdůležitější informace o vegetariánství. Zmíníme různé typy vegetariánství, hlavní zásady stravování a neopomeneme se zabývat pozitivy a případnými riziky vyplývajícími z tohoto způsobu stravování.

Netradiční suroviny a jejich využití v jídelníčku

Suroviny jako pohanka, amarant, quinoa, cizrna, oves, jáhly či kuskus již asi znáte. Víte ale, jak je v kuchyni připravovat a čím mohou být lidskému organismu prospěšné? Některé z těchto surovin naši předci běžně používali, avšak postupně se na ně pozapomnělo a ze stravy se bohužel takřka vytratily. Jiné se tradičně využívaly v jiných kulturách a do našich kuchyní se dostávají pomalu až v současné době. Jedno však mají tyto potraviny společné: v posledních letech se o nich často mluví, a to především ve spojitosti s jejich výhodnými nutričními vlastnostmi a naším zdravím. Přednáška Vás s těmito a dalšími potravinami blíže seznámí. Vysvětlí Vám jejich zdravotní význam, nabídne tipy a nápady, jak tyto potraviny připravovat, a jak je vhodně zařadit do jídelníčku.

Přednášející:

Mgr. Jana Petrová: Nutriční terapeutka, Litomyšlská nemocnice

Pracuje jako nutriční terapeut v nemocnici v Litomyšli a vypomáhá v domovech pro seniory sestavovat zdravé jídelníčky. Věnuje se také poradenství při snižování nadváhy, hodnotí jídelní lístky školních jídelen a přednáší o výživě na konferencích v ČR i v zahraničí.

Mgr. Sylva Šmídová: Státní zdravotní ústav, Brno

Působí na Státním zdravotním ústavu v Brně, kde se zabývá činností v oblasti prevence a podpory zdraví. Výživě se věnuje i v rámci poradenství, pomáhá klientům s vytvořením správných stravovacích návyků nejen při redukci hmotnosti. Svoje odborné znalosti využívá i při hodnocení jídelních lístků školních jídelen a ve své přednáškové činnosti na konferencích v ČR i v zahraničí.

Vitana

Bidvest Foodservice

... první volba pro gastronomii