KDE A KDY SE S NÁMI MŮŽETE SETKAT:

24. 03. 2014	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
25. 03. 2014	**Pardubice**	ABC Klub, Štolbova 2665
26. 03. 2014	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
27. 03. 2014	**Plzeň**	Hotel Angelo, U Prazdroje 6
07. 04. 2014	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
08. 04. 2014	**Olomouc**	Clarion Congress Hotel, Jeremenkova 36
09. 04. 2014	**Zlín**	Interhotel Moskva, náměstí Práce 2512
10. 04. 2014	**Brno**	Základní škola Brno, Čejkovická 10
14. 04. 2014	**Karlovy Vary**	Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1
15. 04. 2014	**Praha**	Hotel STEP, Malletova 1141
16. 04. 2014	**České Budějovice**	Hotel Gomel, Pražská 14
23. 04. 2014	**Ústí nad Labem**	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
24. 04. 2014	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613

PODROBNOSTI – REZERVACE:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání semináře převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). 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.
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Zaslaná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
4. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.
5. V případě dotazů jsme Vám k dispozici na 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

ÚČASTNICKÝ POPLATEK:

Tvorba jídelníčků aneb jak plnit spotřební koš a přesto vařit pestré a atraktivní pokrmy	**550 Kč**
Krajská konference hromadného stravování	**bezplatná účast**
Dieta nemusí znamenat prázdné břicho, dobrá dieta není jídlo bez chuti a zápachu	**450 Kč**
Tvorba jídelníčků + Dieta nemusí znamenat prázdné břicho	**700 Kč**

Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence.
Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč!

Jídelny.cz

Vás tímto srdečně zvou na

jaro 2014

KRAJSKÉ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ

Přednáší: JAN HEŘMÁNEK

Program:

08:00 – 09:30	**Tvorba jídelníčků aneb jak plnit spotřební koš a přesto vařit pestré a atraktivní pokrmy** (placená část)
09:00 – 09:45	**Prezence účastníků**
09:45 – 09:55	**Zahájení konference – Jídelny.cz**
09:55 – 10:15	**Jak chytře sestavit lákavý jídelní lístek plný luštěnin, ryb a zeleniny, bez nadměrného množství tuků a sacharidů**
10:15 – 10:30	**Bidvest - nejsme jen velkoobchod, jsme i lidé, kteří Vám rozumí**
10:30 – 10:45	**Informačně propagační vystoupení**
10:45 – 11:05	**Spotřební koš není strašák, ale pomocník pro zdravější stravu dětí školního věku**
11:05 – 11:20	**Cesta k dokonalé chuti - Vitana**
11:20 – 11:40	**Efektivní využití moderních technologických postupů pro zvýšení kvality jídel a snížení provozních nákladů**
11:40 – 11:55	**Informačně propagační vystoupení**
11:55 – 12:35	**Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
12:35 – 12:55	**Jaké jsou povinnosti a práva při přípravě dietních jídel školním strávníkům**
12:55 – 13:05	**Přestávka**
13:05 – 14:05	**Dieta nemusí znamenat prázdné břicho, dobrá dieta není jídlo bez chuti a zápachu** (placená část)

Změna programu vyhrazena.

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz.
Počet účastníků placeného semináře je omezen, proto si, prosím, rezervujte účast včas.

Všichni absolventi samostatného semináře obdrží osvědčení o absolvování.
(Podmínkou získání osvědčení je účast na celém semináři.)

Vitana

Bidvest Foodservice

... první volba pro gastronomii

Tvorba jídelníčků aneb jak plnit spotřební koš a přesto vařit pestré a atraktivní pokrmy

- rady a tipy, jak připravit netradiční a přesto lákavé pokrmy
- zásady sestavení správného a vyváženého jídelního lístku pro děti
- jaké tuky jsou pro naše dětské strávníky vhodné
- jaké množství luštěnin je vhodné v dětském jídelníčku
- praktické tipy a nevšední kombinace v sestaveném jídelníčku
- typy praktického využití jednotlivých skupin surovin (mléčné výrobky, luštěniny, ryby a další)
- účastníci dostanou vzorový jídelníček (pro MŠ či ZŠ)

Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 25 účastníků. (placené školení)

Jak chytře sestavit lákavý jídelní lístek plný luštěnin, ryb a zeleniny, bez nadměrného množství tuků a sacharidů

- jak sestavit atraktivní jídelníček
- zásady správného a vyváženého jídelního lístku pro děti

Spotřební koš není strašák, ale pomocník pro zdravější stravu dětí školního věku

- spotřební koš je pomůcka, ne strašák
- jak využít plnění spotřebního koše ke zdravějšímu stravování
- plnění spotřebního koše není měřítko kvality podávaných jídel
- jak nám může pomoci spotřební koš při nastavování stravovacích návyků

Efektivní využití moderních technologických postupů pro zvýšení kvality jídel a snížení provozních nákladů

- jak moc je důležité sledovat nové trendy v gastronomii pro řízení jídelny
- co mohu ovlivnit a jak se mám chovat na pozici manažera úseku stravování
- jak si nejlépe zorganizovat pracovní den a nepotýkat se s nedostatkem času
- jak efektivně využívat moderní technologie a zvyšovat kvalitu pokrmů
- na pořizování méně kvalitních surovin se opravdu neušetří
- jak zapojit rodiče do školního stravování, aby pomáhali formovat postoje dětí

VIS

veřejná informační služba

Jaké jsou povinnosti a práva při přípravě dietních jídel školním strávníkům

- základní rozdělení nejvíce rozšířených diet
- jaké jsou základní zásady dietního stravování

Dieta nemusí znamenat prázdné břicho, dobrá dieta není jídlo bez chuti a zápachu

- i u diety je velmi důležitá chuť a vzhled pokrmů
- jaké jsou doporučené denní dávky příjmu kalorií a na co musíme pamatovat
- popis technologie přípravy dietních pokrmů – není čeho se bát
- účastníci dostanou vzorový jídelníček s konkrétními dietními jídly, včetně doporučených hodnot příjmu kalorií

Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 25 účastníků. (placené školení)

JAN HEŘMÁNEK

Jan Heřmánek se ve školním stravování pohybuje 10 let. Je členem týmu Nových trendů v moderním vaření jako autor receptů. Navržené recepty následně na těchto akcích prezentuje a vaří. Pro Asociaci kuchařů a cukrářů pořádá semináře zaměřené na dietní stravování a tvorbu jídelníčků. Realizuje poradenství v oblasti efektivity provozu a ekonomické audity zaměřené na maximální využití kapacit s minimálním vynaložením nákladů.

Unilever Food Solutions

Inspirace každý den