Vstupné

Jak prakticky na alergeny ve stravovacích provozech	**450 Kč**
Nové trendy v moderním vaření	**650 Kč**
Jak prakticky na alergeny ve stravovacích provozech + Nové trendy v moderním vaření	**900 Kč**

Platby na místě budeme přijímat 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 5. ledna 2015** do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 10 dní před datem školení (max. 70 účastníků školení).
3. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení 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.
4. 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.
5. Zaslaná přihláška je závazná. 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 jsme Vám k dispozici na 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kdy a kde se
s námi můžete setkat?

03. 02. 2015	**Liberec**	SOŠ, školní jídelna, Jablonecká 999
04. 02. 2015	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
10. 02. 2015	**Příbram**	ZŠ pod Svatou Horou, školní jídelna, Balbínova 328
11. 02. 2015	**Olomouc**	Školní jídelna Olomouc - Hejčín, Tomkova 45
12. 02. 2015	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, jídelna, Stavbařů 5
13. 02. 2015	**Chomutov**	ZŠ, školní jídelna, Březenecká 4679
17. 02. 2015	**České Budějovice**	Školní jídelna, U Hvízdala 1322/4
18. 02. 2015	**Pardubice**	Gymnázium, školní jídelna, Dašická 1083
19. 02. 2015	**Ostrava**	ZŠ Ostrava – Dubina, školní jídelna, Fr. Formana 45
24. 02. 2015	**Praha**	ZŠ a MŠ, školní jídelna, Chelčického 43
25. 02. 2015	**Brno**	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
26. 02. 2015	**Brno**	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
27. 02. 2015	**Český Těšín**	Školní jídelna, Zelená 3
03. 03. 2015	**Praha**	Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1
10. 03. 2015	**Zlín**	SPŠ, Školní jídelna, tř. T. Bati 4187
11. 03. 2015	**Hradec Králové**	ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566
13. 03. 2015	**Plzeň**	Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, Nade Mží 1

POZVÁNKA

Jídelny.cz

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Odborný garant

Změna programu vyhrazena

Alergeny

07:30 – 07:45	Prezence
07:45 – 08:45	Jak prakticky na alergeny ve stravovacích provozech

Nové trendy v moderním vaření 2015

08:30 – 09:00	Prezence
09:00 – 09:20	Ovocné a zeleninové nápoje / Polévkové variace
09:20 – 10:40	Vaření ve školních jídelnách bez hranic
	Inspirace na každý den 1. část
	Nové technologie v akci 1.
10:40 – 11:10	Degustace + přestávka
11:10 – 11:20	Nové technologie v akci 2.
11:20 – 12:40	Bulgur zdravě a pokaždé jinak
	Inspirace na každý den 2. část
	Nové technologie v akci 3.
12:40 – 13:10	Jídelny.cz – osvědčení a ocenění pro účastníky
13:10 – 13:30	Degustace

Každý účastník obdrží receptový sešit s recepturami z degustačních menu.

Kapacita školení je omezena, proto neváhejte a přihlaste se co nejdříve na www.jidelny.cz.
Vstup pouze na základě elektronické rezervace **a po uhrazení účastnického poplatku na náš účet!**

Jak prakticky na alergeny ve stravovacích provozech

- O kterých alergenech musíte informovat a jakým způsobem?
- Jaká rizika hrozí při výrobě pokrmů v souvislosti s alergeny?
- Co všechno musíte při přípravě pokrmů vědět a dodržovat v spojitosti s alergeny?
- Na co si dávat pozor?

Catus – nápoje s chutí

- Pocit tepla a pohody s našimi sypanými čaji.
- Ovocné a zeleninové nápoje.
- Moderní nápojové technologie.

Bidvest Foodservice
... první volba pro gastronomii

Vitana

Polévkové variace Bonduelle

Bonduelle přichází s variací poctivých polévek z luštěnin a zeleniny, připravených od základu v domácí kvalitě, které dokáží více nežli jenom zasytit.

- Dovedou zahřát i povzbudit.
- Zaujmou barevností a vůní.
- Jsou pestré a lahodné.
- Jsou bezlepkové.
- Jsou inspirativní.
- Naplňují požadavky na nutričně vyvážený pokrm preferovaný specialisty na výživu, ale i váš spotřební koš.

Inspirace na každý den

- Jde to trochu jinak!
- S masem i bez masa!

Vaření ve školních jídelnách bez hranic

- Lákavé chutě světových kuchyní.
- Surovinový průnik světových kuchyní.

Bulgur zdravě a pokaždé jinak

- Zdraví, které chutná.
- Chuť, krása a zdraví na talíři.

Bude nám potěšením, potkáme-li se s Vámi na Nových trendech.
Přijďte prožít den bez starostí, povinností a stresu.

Bonduelle
ŠKOLA PLNÁ ZDRAVÍ

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

CATUS