Pozvánka

Hygienické minimum pro kuchařky a kuchaře 2016

- **smysl hygieny a zásady bezpečné výroby pokrmů**
- **požadavky na pracovníky ve stravovacích službách**
- **jaká pravidla je třeba dodržovat při přípravě pokrmů a při vstupu do výrobních prostor**
- **jaké potraviny jsou rizikové**
- **jak předcházet kontaminaci potravin**
- **pravidla sanitace a čeho se vyvarovat**
- **zásady ochrany provozu proti škůdcům**

Lektor: Hermann Salzer

Program:

07:00 - 07:15	**Prezence**
07:15 - 08:45	**Hygienické minimum**

Změna programu vyhrazena

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.

Kdy a kde se s námi můžete setkat:

Akce pro školní jídelny

02. 02. 2016	**Zlín**	SPŠ polytechnická, nám. T. G. Masaryka 2700
03. 02. 2016	**Hradec Králové**	ZŠ, učebna, Štefánikova 566
05. 02. 2016	**Plzeň**	Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, Nade Mží 1
09. 02. 2016	**Liberec**	SOŠ, učebna, Jablonecká 999
10. 02. 2016	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
16. 02. 2016	**Příbram**	ZŠ pod Svatou Horou, učebna, Balbínova 328
17. 02. 2016	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, učebna, Stavbařů 5
18. 02. 2016	**Olomouc**	Školní jídelna Olomouc - Hejčín, Tomkova 45
23. 02. 2016	**Ostrava**	ZŠ Ostrava – Dubina, učebna, Fr. Formana 45
24. 02. 2016	**Pardubice**	Gymnázium, učebna, Dašická 1083
25. 02. 2016	**České Budějovice**	Domov mládeže, klub, U Hvízdala 1322/4
01. 03. 2016	**Praha**	ZŠ a MŠ, učebna, Chelčického 43
02. 03. 2016	**Brno**	ZŠ, učebna, Novolíšeňská 2411/10
03. 03. 2016	**Brno**	ZŠ, učebna, Novolíšeňská 2411/10
08. 03. 2016	**Praha**	Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1

Akce pro ústavní stravování

04. 02. 2016	**Hradec Králové**	ZŠ, učebna, Štefánikova 566
11. 02. 2016	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
19. 02. 2016	**Olomouc**	Školní jídelna Olomouc - Hejčín, Tomkova 45
26. 02. 2016	**České Budějovice**	Domov mládeže, klub, U Hvízdala 1322/4
09. 03. 2016	**Praha**	Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1

Vstupné **560 Kč**

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

Na závěr školení obdržíte Osvědčení o absolvovaném školení. (Podmínkou získání osvědčení je účast na celém školení.)

Podrobnosti rezervace:

1. **Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz.**
2. Přihlášky přijímáme **od 4. ledna 2016** do naplnění kapacity učebny, nejpozději však 10 dní před datem školení (max. 24 účastníků školení, v Liberci max. 17 účastníků).
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 3 pracovní dny 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 telefonním čísle 731 331 095 od 8:00 do 11:30 nebo na e-mailu: info@jidelny.cz.

ELEKTRONICKÝ KURZ HYGIENICKÉ MINIMUM VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

- **Nevyhovuje vám termín školení hygienického minima?**
- **Nevyhovuje vám cena školení hygienického minima?**
- **Nevyhovuje vám dopravní vzdálenost na školení hygienického minima?**

PAK PRÁVĚ PRO VÁS JSME PŘIPRAVILI ELEKTRONICKÝ KURZ HYGIENICKÉHO MINIMA.

Elektronický kurz probíhá prostřednictvím internetu a skládá se ze studijního materiálu, videopřednášky a zhodnocení znalostí. Po úspěšném zvládnutí elektronického kurzu získáte tytéž znalosti jako na klasickém školení a obdržíte osvědčení o jeho absolvování.

Obsah elektronického kurzu:

- Zásady správné bezpečné manipulace s potravinami, aby nedošlo k onemocnění strávníků.
- Co je to správná praxe a jak předcházet onemocněním z potravin.
- Čeho se vyvarovat při sanitaci.
- Zopakování a ověření znalostí nutných k přípravě bezpečných pokrmů.
- Podstatné hygienické znalosti a dovednosti pracovníků manipulujících s potravinami a jejich uplatňování v praxi.

Na kurz se přihlásíte elektronickou formou na **www.jidelny.cz**.
Cena kurzu: 290 Kč včetně DPH