Pozvánka na školení

Hygienické minimum pro kuchařky a kuchaře

- **Požadavky na pracovníky ve stravovacích službách**
- **Jaké zásady osobní a provozní hygieny je třeba dodržovat při přípravě pokrmů**
- **Nebezpečí z potravin a jak předcházet jejich kontaminaci**
- **Zásady správné výrobní a hygienické praxe**

Program:

07:15 - 07:30	**Prezence**	Lektor: Jiří Plzák
07:30 - 09:00	**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:

07. 02. 2017	**Praha**	Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1
08. 02. 2017	**Praha**	Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100/1
14. 02. 2017	**Zlín**	SPŠ polytechnická, Domov mládeže, nám. T. G. Masaryka 2700
15. 02. 2017	**Hradec Králové**	ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566
16. 02. 2017	**Hradec Králové**	ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566
17. 02. 2017	**Plzeň**	Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, Nade Mží 1
21. 02. 2017	**Liberec**	SOŠ, učebna, Jablonecká 999
22. 02. 2017	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
23. 02. 2017	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
28. 02. 2017	**Příbram**	ZŠ pod Svatou Horou, učebna, Balbínova 328
01. 03. 2017	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, učebna, Stavbařů 5
02. 03. 2017	**Olomouc**	Školní jídelna Olomouc - Hejčín, Tomkova 45
07. 03. 2017	**Ostrava**	ZŠ Ostrava – Dubina, učebna, Fr. Formana 45
08. 03. 2017	**Pardubice**	Gymnázium, učebna, Dašická 1083
09. 03. 2017	**České Budějovice**	Domov mládeže, klub, U Hvízdala 1322/4
14. 03. 2017	**Praha**	ZŠ a MŠ, učebna, Chelčického 43
15. 03. 2017	**Brno**	Základní škola, učebna, Novolíšeňská 2411/10
16. 03. 2017	**Brno**	Základní škola, učebna, Novolíšeňská 2411/10

Přijďte, těšíme se na Vás!

Jídelny.cz

Účastnický poplatek: 560 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. Vstup pouze na základě elektronické rezervace a **po uhrazení účastnického poplatku na náš účet!** 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.**
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.
4. 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.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.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