Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na **www.jidelny.cz**. Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí na bezplatnou část, obdrží studijní materiály.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Fio banky, a.s. 2700327409/2010, 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 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: **info@jidelny.cz**. Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu **www.jidelny.cz**.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **734 311 222** nebo na **info@jidelny.cz**.

Kdy a kde se s námi můžete setkat:

14. 10. 2019	**České Budějovice**	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
15. 10. 2019	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
16. 10. 2019	**Plzeň**	Vienna House Easy Pilsen, U Prazdroje 6
22. 10. 2019	**Zlín**	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
23. 10. 2019	**Brno**	Hotel AVANTI, Střední 61
24. 10. 2019	**Olomouc**	Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
04. 11. 2019	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
05. 11. 2019	**Liberec**	Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad školou 1675
06. 11. 2019	**Ústí nad Labem**	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
12. 11. 2019	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
13. 11. 2019	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
14. 11. 2019	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava – Jih, Dr. Martínka 1439/4

Účastnický poplatek:

Krajská konference hromadného stravování	**bezplatná účast**
Hygienické minimum	**750 Kč/os**
Vnitřní řád školní jídelny	**500 Kč/os**

Při platbě převodem se vstupné snižuje o 100 Kč!

Jídelny.cz **Vás tímto srdečně zvou na**

Krajské konference hromadného stravování PODZIM 2019

Lektoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.
Mgr. Pavel Zeman – Seminář-MS

Program doprovodného školení (placené školení):

08:00 – 09:30 **Hygienické minimum**

Program konference:

09:00 – 09:40	**Prezence účastníků**
09:40 – 09:50	**Zahájení konference – Jídelny.cz**
09:50 – 10:20	**Jak zjednodušit život školní jídelně v oblasti hygieny**
10:20 – 10:35	**Informačně propagační vystoupení**
10:35 – 11:05	**Některé opomíjené legislativní požadavky**
11:05 – 11:20	**Informačně propagační vystoupení**
11:20 – 12:00	**Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
12:00 – 13:00	**Zaměstnavatel, zaměstnanec a zákoník práce**

Program doprovodného školení (placené školení):

13:10 – 13:55 **Vnitřní řád školní jídelny**

(změna programu vyhrazena)

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

Hygienické minimum

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Chcete pro své strávníky připravovat zdravotně nezávadné pokrmy tak, aby nedošlo k jejich újmě? Pak je nezbytné, abyste vždy a za všech okolností dodržovali všechny zásady hygieny. Cílem školení je shrnout podstatné znalosti hygieny s důrazem na každodenní praxi a připomenout či doplnit, co vše by pracovníci jídelny měli vědět a dodržovat.

Počet účastníků školení je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).

Jak zjednodušit život školní jídelně v oblasti hygieny

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Ve školních jídelnách mohou být nastaveny zbytečně složité postupy, které se v důsledku stejně nedodržují. Přednáška je zaměřena na zjednodušení hygienických postupů při stálém zachování správné praxe a přípravy bezpečných pokrmů.

Některé opomíjené legislativní požadavky

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Ve stravovacích provozech se mnohdy setkáváme se zbytečně složitými postupy správné výrobní praxe. Díky této situaci je personál školní jídelny zbytečně přetížen a dochází k neúmyslným pochybením či úmyslnému nedodržování. Projdeme si nečastější případy, kde je možné navrhnout zjednodušení, při stálém zachování kvality a bezpečnosti výroby potraviny.

Zaměstnavatel, zaměstnanec a zákoník práce

Lektor: Mgr. Pavel Zeman – Seminář-MS

V přednášce se zaměříme na informace z oblasti pracovního práva potřebné k efektivnímu vedení zaměstnanců školní jídelny: kdo je zaměstnanec a jaké má povinnosti, vznik pracovního poměru na dobu určitou a neurčitou a jeho ukončení, dohody konané mimo pracovní poměr, pracovní smlouva, její obsah a její změny, zdravotní způsobilost zaměstnance, význam minimální a zaručené mzdy při odměňování zaměstnanců, cestovní náhrady, překážky v práci a dovolená. Přijďte si vyslechnout komentář ke všem podstatným částem Zákoníku práce.

Vnitřní řád školní jídelny

Lektor: Mgr. Pavel Zeman – Seminář-MS

Chcete mít jistotu, že váš vnitřní řád obsahuje vše, co má? Vysvětlíme vám přehledně a srozumitelně:

- proč musí jídelna mít svůj vnitřní řád
- jaké jsou zásady jeho tvorby
- jak s ním seznámit strávníky, informovat je o jeho obsahu a zveřejnění
- které právní předpisy upravují vnitřní řád
- jaká je doporučená struktura vnitřního řádu a příklady

Součástí přednášky jsou i praktické příklady, ukazující, co vše mají jídelny zařazeno ve svých vnitřních řádech.

Počet účastníků školení je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).

Přijďte, těšíme se na Vás!

Tým Jídelny.cz