

Hlavní partneři projektu



veřejná informační služba



Aj zvolal vládce Portálu velkého:
„Budtež hostiny, kde vládkyně a vládcové
prostor kuchařských nechtí se scházejí a hlavy
jejich si hodování dopřejí. O čase podzimním L. P.
2006 ať připraven jim jest hodokvas s vybranými
pokrmami z nauky právní a zejména pochoutky
z nauky o hygieně, kterážto hlavní měrou podílí se na
tom, že krmě podaná úděm lidským neškodí. K tomu
nechtí podávány jsou všelike figle, rozumy a historky
přípravy jídel týkající se.“

Podzimní směs Jídelny.cz

Přehled změn a novinek na portálu
Jídelny.cz. Nové aktivity portálu
vycházejí jídelnám vstříc. Komunikace portálu
s firemními subjekty, zákazníky a veřejností.
■ Přednášející: Jiří Plzák

Nové trendy ve společném stravování

Je nutné se bát „Éček“?
Bojujeme o stravník
Spokojený stravník = základ úspěchu
Nová organizace práce
Mzda musí motivovat
Talíř 3. tisíciletí
Spotřební koš a jeho záludnosti
Kulinářské a technologické trendy
Ekonomika stravování
Zdravé a chutné pokrmy
■ Přednášející: Ing. Zdeněk Hladík

Mýty o školním stravování

Představení dvanácti dosud
nepublikovaných častých mýtů
o školním stravování se stručným komentářem
a uvedením souvislostí. Několik z nich bude
podrobeno právnímu rozboru s vysvětlením
vhodných praktických postupů v podmínkách
školní jídelny.

■ Přednášející: Ing. Vladimír Bureš

Požadavky na hygienu ve stravovacích službách

Seznamte se s „bezpodmínečně nutnými“
požadavky hygieny – základem pro přípravu
bezpečných pokrmů!
Jaké jsou nejčastější nedostatky a problémy
s dodržováním těchto požadavků?
Znáte požadavky na provoz, zařízení, na
suroviny, dodržování teplotních řetězců
a technologických postupů?

Víte, jaké jsou požadavky na školení zaměstnanců
a jejich zdravotní stav?

Dodržujete osobní hygienu tak, jak se má?

Sanitace, postupy regulace škůdců, odpady.

Podrobnější informace a praktické návody můžete
získat v odpoledním kurzu Hygienického minima II.

■ Přednášející: Ing. Lucie Janotová

Vedoucí sobě

Praktické zkušenosti z řízení školní jídelny
nemůže získat nikdo, kdo v jídelně
nepracoval. Žádný odborník z ministerstva,
výzkumného ústavu či vysoké školy. Takové
má pouze ten, kdo se denně v provozu jídelny
pohybuje. Proto jsme na každou konferenci
pozvali jednu zkušenou vedoucí jídelny, která Vás
seznámí se svými poznatky, zkušenostmi a poradí
Vám pár triků, které používá. Věříme, že následná
diskuse bude velmi živá...

Školení hygienického minima II. díl Požadavky na osoby pracující ve stravovacích službách

Chcete, aby úřední kontrola ve vašem provozu
proběhla bez problémů? Co všechno k tomu
musíte vědět? Jaké znalosti musíte mít?

Onemocnění z potravin/pokrmů a jak jim předcházet

Nebezpečí a příčiny vzniku. Kontaminace
potravin a jak jí zabránit. Víte, jaké jsou zdroje
mikroorganismů a co potřebují k množení?
Nedejte jim šanci!

Novinky vyplývající z legislativy EU

Chcete opustit „úplný“ systém HACCP?
Využijte možnosti flexibilního přístupu podle
legislativy EU. Jak realizovat vlastní řešení
a přístupy k přípravě zdravotně nezávadných
pokrmů? Jak uplatnit postupy založené na
zásadách HACCP?

Správná výrobní a hygienická praxe

Co je to správná výrobní a hygienická praxe?
Jak vytvořit odpovídající postupy? Víte, jak
zjednodušit HACCP?

Nakládání s odpady

Jak bezpečně a správně nakládat s odpadem?

■ Přednášející: Ing. Lucie Janotová

Partneři projektu



Zařízení pro gastronomii



Výcepní a gastrozařízení



Bohemia s.r.o.

www.tercius.cz

Podrobnosti – rezervace

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou Školení hygienického minima II. díl).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit (telefonicky na čísle 377 457 329 nebo elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>).
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však do 7 dní před datem konference. Pro odmítnuté zájemce se pokusíme připravit další akci v náhradním termínu.
4. Vstupné na Školení hygienického minima II. díl se platí na místě a činí 600 Kč.
Pro účastníky dopolední části konference platí zvýhodněná cena 400 Kč.

Pro členy ASPOS platí sleva po předložení členského průkazu 50 Kč.

Kde a kdy si s námi můžete pochutnat:

DATUM	MÍSTO KONÁNÍ	ADRESA
9. 10. 2006	Praha	SOŠ, SOU a OU, Učňovská 1
10. 10. 2006	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
11. 10. 2006	Zlín	SZdŠ, Příluky 372
12. 10. 2006	Jihlava	DKO, Tolstého 2
16. 10. 2006	Ústí nad Labem	Kulturní dům – Corso, Krčínova 801/6
17. 10. 2006	Pardubice	ABC klub, Štolbova 2665
18. 10. 2006	Ostrava	Kulturní dům – Odra, Výškovická 169
19. 10. 2006	Brno	EZŠ, Čejkovická 10
6. 11. 2006	Karlovy Vary	Základní škola a ZUŠ, Šmeralova 336/15
7. 11. 2006	České Budějovice	ISŠ stavební, Nerudova 59
8. 11. 2006	Olomouc	Střední škola polytechnická, Rooseveltova 79
9. 11. 2006	Hradec Králové	Kulturní středisko MÉDIUM, Jana Masaryka 605
14. 11. 2006	Plzeň	SPŠ dopravní, Karlovarská 99

Podrobný popis cesty naleznete na www.jidelny.cz



Hostinu zajistili:

Veřejná informační služba, spol. s r. o., Plzeň
Počítačová škola ALTIX, Zlín
GastroNews.cz, Cukrar.cz, Brno
Barda SW, HW, s. r. o., Praha
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Miroslav Zajda – CYGNUS ALFA, Liberec
Smart Elektronik – Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice
Ladislav Sviták, Bechyně

Jídelny.cz

Krajská konference hromadného stravování

Pozvánka

Zdarma jsme pro Vás připravili toto menu:

9.00 – 9.15	<i>Předkrm:</i>	Podzimní směs Jídelny.cz
9.15 – 9.40	<i>Jednoblubky:</i>	Informačně-propagační vystoupení
9.40 – 10.20	<i>Specialita šéfkuchaře:</i>	Nové trendy ve společném stravování
10.20 – 10.30	<i>Pro mlsné jazyčky:</i>	Informačně-propagační vystoupení
10.30 – 10.45	<i>Něco pro gurmány:</i>	Prima cucina – tak chutná Itálie!
10.45 – 11.00	<i>Kulinářská tajemství 1. chod:</i>	Mýty o školním stravování I.
11.00 – 11.25	<i>Siesta</i>	Občerstvení s informací hostitelů
11.25 – 11.35	<i>Kulinářská tajemství 2. chod:</i>	Mýty o školním stravování II.
11.35 – 11.45	<i>Chuťovky:</i>	Informačně-propagační vystoupení
11.45 – 12.00	<i>Slavnostní menu:</i>	VIS – 15 let ve školních jídelnách
12.00 – 12.30	<i>Ze světového jídelníčku:</i>	Požadavky na hygienu ve stravovacích službách
12.30 – 12.45	<i>Domácí kuchyně:</i>	Vedoucí sobě
12.45 – 13.15	<i>Krajské delikatesy:</i>	Problematika regionu – diskuse
13.15 – 13.20	<i>Siesta</i>	

Ještě nemáte dost?

13.20 – 15.20	<i>Na doražení:</i>	Školení hygienického minima II. díl (placená část)
---------------	---------------------	--

Vstup na základě telefonické či elektronické rezervace

Tel.: 377 457 329

www.jidelny.cz