Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://www.jidelny.cz
2. Přihlášky přijímáme od **4. ledna 2010** do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 10 dní před datem školení (max. 70 účastníků školení).
3. Pro zájemce je i možná účast na školení Hygienické minimum pro kuchařky od 6:45 do 8:30 hod.
4. Vstupné na Nové trendy v moderním vaření III: každý první účastník školení zaplatí 500,-Kč, další účastník ze stejného zařízení zaplatí 700,-Kč. V případě účasti i na školení: „Hygienické minimum pro kuchařky" činí celkové vstupné 800,-Kč.
5. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka informace).
6. Při zrušení přihlášky Vám budeme účtovat storno poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz), nejpozději 2 dny před konáním každého kurzu.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz. Přihlášku nepotvrzujeme, informovat Vás budeme v případě změn.
8. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se s námi můžete setkat?

02. 02. 2010	**Zlín**	Školní jídelna Zlín, nám. T. G. Masaryka 2700
03. 02. 2010	**Hradec Králové**	ZŠ, Štefánikova 566
04. 02. 2010	**Praha**	ZŠ Roztoky, 17. listopadu 1711
05. 02. 2010	**Plzeň**	34. ZŠ Plzeň, Gerská 32
09. 02. 2010	**Liberec**	SOŠ, Jablonecká 999
10. 02. 2010	**Kolín**	3. ZŠ, Prokopa Velikého 633
11. 02. 2010	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
12. 02. 2010	**Havlíčkův Brod**	ZŠ, Nuselská 3240
16. 02. 2010	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, Stavbařů 5
17. 02. 2010	**Mladá Boleslav**	Školní jídelna, Žižkova 1327
18. 02. 2010	**Příbram**	ZŠ pod Svatou Horou, Balbínova 328
24. 02. 2010	**Ostrava**	ZŠ Ostrava – Dubina, Františka Formana 45
25. 02. 2010	**České Budějovice**	ZŠ a ZUŠ, Bezdrevská 3
26. 02. 2010	**Klatovy**	Školní jídelna, Hálkova 134
02. 03. 2010	**Český Těšín**	Školní jídelna, Zelená 3
03. 03. 2010	**Brno**	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
10. 03. 2010	**Sokolov**	ZŠ Sokolov, Běžecká 2055
11. 03. 2010	**Praha**	SOŠ a SOU, Weilova 4

POZVÁNKA

Jídelny.cz

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Odborný garant



Nové trendy v moderním vaření III.

Program:

08:45 – 09:00	Prezence
09:00 – 10:00	Nová inspirace s mletým masem
10:00 – 10:30	Moderní technologie v akci I
10:30 – 11:10	Degustace + přestávka
11:10 - 12:10	Moderní moučníky rychle a levně
12:10 – 12:40	Moderní technologie v akci II
12:40 – 13:00	Degustace

Změna programu vyhrazena

Maximální kapacita školení je 70 míst, proto neváhejte a přihlaste se na www.jidelny.cz.
Vstup pouze na základě elektronické rezervace a uhrazení účastnického poplatku.

Úvod

Vážení přátelé a příznivci moderního vaření,

v letošním roce jsme pro vás opět společně s Asociací kuchařů a cukrářů připravili již 3. ročník kurzu **„Nové trendy v moderním vaření“**. Hlavním tématem bude příprava moučníků dle nových receptur, které nabízejí potěšení pro strávníkovy chuťové pohárky, zároveň jsou v souladu s požadavky zdravého životního stylu a akceptují ekonomické možnosti školní jídelny. Nezapomeneme ani na úpravu a zpracování mletého masa. Součástí přednášek bude teoretické i praktické seznámení s moderními technologiemi v kuchyni.

Příjemnou novinkou pro pravidelné účastníky našich kurzů může být připravená odměna v podobě malého dárku. Na dárek má nárok každý, kdo absolvoval všechny tři ročníky Nových trendů v moderním vaření.

Nová inspirace s mletým masem

V dnešních dnech se na mleté maso trochu zapomíná, ovšem kdo najde tajemství jeho chuti a způsob, jak maso správně upravit, ten se může těšit na koncert chutí. Samozřejmě pod pojmem mleté maso se skrývá několik různých druhů. Víte, jaké to jsou? A jak se zaměřit na přípravu, aby nedošlo k váhovému úbytku? Co za pochoutky z mletého masa můžete ochutnat ve světové kuchyni? To vše a ještě víc bude tématem tohoto semináře.

- Hamburger nebo karbanátek
- Návrat mletého masa
- Levná vstupní surovina
- Čerstvé maso
- Druhy mletého masa
- Úprava bez váhové ztráty
- Šťavnatost a chuť = tajemství přípravy
- Recepty regionálních i světových kuchyní

Moderní moučníky rychle a levně

Pokud patříte mezi zastánce toho, že po obědě má následovat „třešnička na dortu“ v podobě lehkého moučníku, pak se nechte zlákat k přednášce, která Vás provede světem moderních moučníků a to jak těch klasických sladkých, tak trochu netradičních, ale přesto oblíbených slaných. Věřte, že i Vy dokážete vykouzlit z běžně dodávaných surovin báječný dezert, který Vám nezabere moc času a na který budou strávníci ještě dlouho vzpomínat.

- Kvalitní suroviny = základ úspěchu
- Zajímavé chuťové a barevné kombinace
- Moučníkové variace s cizrnou a dalšími surovinami ze spotřebního koše
- Moučníky s vlákninou, ovocem a zeleninou
- Moučníky světových kuchyní
- Slané moučníky
- DIA moučníky

Vitana®
NOWACO®
HOFMANN
PARTNER GASTRONOMIE
840 120 120
NÁPOJE S ÚSMĚVEM
CATUS®