Podrobnosti – rezervace:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení **„Hygienické minimum ve stravovacích službách“** a **„Trénink správného jednání s podřízenými, dealery, rodiči a problémovými žáky“**).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz nebo telefonicky na čísle 377 457 329 od 8:00 - 11:30 hod.).
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 7 dní před datem konference.
4. Vstupné na školení **„Hygienické minimum ve stravovacích službách“** činí 500,-Kč a je splatné nejpozději 7 dní před datem konání konference převodem na účet. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na ww.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění Vaší přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven zjednodušený daňový doklad, který obdržíte u prezence.
   Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. (max. 45 účastníků školení).
5. Vstupné na školení **„Trénink správného jednání s podřízenými, dealery, rodiči a problémovými žáky“** činí 500,-Kč a je splatné nejpozději 7 dní před datem konání konference převodem na účet. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění Vaší přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven zjednodušený daňový doklad, který obdržíte u prezence.
   Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. (max.40 účastníků školení).
6. Při zrušení přihlášky Vám budeme účtovat storno poplatek ve výši 100,-Kč.Přihlášku lze zrušit pouze písemně (e-mail: info@jidelny.cz), nejpozději 2 dny před konáním každé konference.
7. Pro členy ASPOS platí na každé školení sleva 100,- Kč. (V den konání konference musí být řádným členem ASPOSu, tzn. zaplacený členský příspěvek)
8. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

Krajská konference hromadného stravování - podzim 2008:

06.10.2008	**Karlovy Vary**	Hotel Richmond a.s., Slovenská 3, čp. 567
07.10.2008	**Ústí nad Labem**	Dům techniky, Veleslavínova 14
08.10.2008	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613
09.10.2008	**Praha**	Kulturní centrum Zahrada, Malenická 1784
13.10.2008	**Zlín**	Interhotel Moskva, Náměstí Práce 2512
14.10.2008	**Olomouc**	Slovanský dům, Hynaisova 11
15.10.2008	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
16.10.2008	**Brno**	Evropská základní škola, Čejkovická 10
10.11.2008	**České Budějovice**	Hotel GOMEL a.s., Pražská 14
11.11.2008	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
12.11.2008	**Pardubice**	ABC klub, Štolbova 2665
13.11.2008	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
19.11.2008	**Plzeň**	INWEST - K, Americká 49

Tvůrci projektu:

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
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice
Ladislav Sviták, Bechyně

Jídelny.cz

Pozvánka

Krajská konference hromadného stravování podzim 2008

Program:

08:00 - 09:45	Hygienické minimum ve stravovacích službách *(placená část)*
09:15 – 09:45	Prezence
09:45 – 10:00	Zahájení konference – Jídelny.cz
10:00 – 10:15	Informačně propagační vystoupení
10:15 – 10:35	Nebezpečné chemické látky ve stravovacích provozech
10:35 – 10:50	Informačně propagační vystoupení
10:50 – 11:10	Zkušenosti z auditů ve stravovacích provozech
11:10 – 11:25	Cesta kolem světa s Vitanou
11:25 – 11:55	Jak se MŠMT a ASPOS dívají na školní stravování
11:55 – 12:10	Gastronomie ve světle pokroku - Nestlé
12:10 – 12:40	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:40 – 13:25	Víte, jak má účinně komunikovat a argumentovat vedoucí školní jídelny?
13:25 – 13:30	Přestávka
13:30 – 15:30	Trénink správného jednání s podřízenými, dealery, rodiči a problémovými žáky *(placená část)*

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické či telefonické rezervace

www.jidelny.cz

Nestlé PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

VIS veřejná informační služba

Vitana®

Znáte to:
Ječící maminka, která brání svého povedeného synáčka. Nepříjemný vedoucí, který byl hned ráno u ředitele a teď si chladí žáhu na Vás. Pubertální žák, který asi spolkl všechnu moudrost světa. A s takovými musíte jednat!
Víte, jak na to? Jestli ne, přijďte si pro inspiraci na podzimní Krajské konference. Jednání s problémovými lidmi bude jejich hlavním tématem. K vyslechnutí bude přednáška odborníka a můžete se i zúčastnit praktického nácviku řešení podobných situací.
Na „kuchyňská" témata jsme samozřejmě také nezapomněli. Nebojte se, budou. A určitě si rádi poslechnete, jaké změny zamýšlí MŠMT ve školním stravování a jak se při jejich přípravě angažuje ASPOS.

Těšíme se, že se s Vámi zase uvidíme.

Hygienické minimum ve stravovacích službách

Prokážete, že dodržujete znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a průběžně je doplňujete? Víte, jak pravidelně ověřovat zavedené postupy přípravy zdravotně nezávadných pokrmů?
Zopakujte si s námi bezpodmínečně nutné požadavky hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; principy úchovy potravin; základní znalosti o mikroorganismech, o tom, proč rády vegetují v potravinách, a jak zamezit tomu, aby způsobily onemocnění strávníků.
Cílem školení je připomenout základní požadavky na pracovníky pracující ve stravovacích službách a doplnit či zopakovat, co vše by měli vědět a dodržovat, jaké potřebné znalosti musí mít.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 45 účastníků. (placené školení)
Přednášející: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s.r.o., Praha

Zahájení konference – Jídelny.cz

Zásadní a velké události přicházejí většinou skoro nepovšimnuty. Když Kolumbus objevil Ameriku, tak se informace, že nějaký mladík omylem nedojel do Indie, skoro nedostala na veřejnost. Abyste dnes VY nepropásli aktuální zprávy z oboru a byli vždy v obraze, o to se stará portál Jídelny.cz. Pokud pravidelně navštěvujete stránky www.jidelny.cz a konference portálu Jídelny.cz, tak se nemusíte bát, že "objevení Ameriky" v hromadném stravování proběhne bez Vás.
A co nového pro Vás Jídelny.cz v roce 2008 připravily a v budoucnu ještě připraví? To vše Vám řekneme při zahájení konference.
Přednášející: Ing. Martina Karlíčková, Jídelny.cz, s.r.o.

Nebezpečné chemické látky ve stravovacích provozech

Na sanitaci se v potravinářských provozech často používají chemické látky a přípravky. Víte, jak jsou klasifikovány nebezpečné látky a přípravky? Znáte práva a povinnosti při nakládání právě s touto skupinou chemických látek a přípravků? Znáte povinnosti vyplývající z manipulace s nebezpečnými chemickými látkami nebo chemickými přípravky klasifikovanými jako žíravé?
Přednáška vám přiblíží, co všechno byste měli vědět o nebezpečných látkách a přípravcích.
Přednášející: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s.r.o., Praha

Zkušenosti z auditů ve stravovacích provozech

Tušíte, jaké jsou časté hygienické prohřešky v provozech uzavřeného stravování a v dokumentaci související se zabezpečením zdravotní nezávadnosti? Netýkají se tyto prohřešky i vašeho provozu! Přednáška vychází z poznatků zjištěných při auditech a je zaměřena na výčet nečastěji opakujících se problémů a nedostatků. Přináší řadu námětů jak tyto neshody řešit.
Přednášející: Ing. Lucie Janotová, UniConsulting s.r.o., Praha

Jak se MŠMT a ASPOS dívají na školní stravování

Školní stravování se dostává do popředí zájmu novinářů, politiků i občanů. Ing. Vladimír Bureš se za ASPOS zúčastnil několika jednání na MŠMT a zúčastnil se kongresu ASPOS. Seznámí Vás s nejdůležitějšími aktuálními závěry, poznatky a pokusí se zodpovědět důležité otázky: Má školní stravování do budoucna šanci? Jak může tuto šanci ovlivnit vedoucí jídelny? Jak úspěšně jednat s ředitelem školy? Jak posilovat svůj vliv na chod školní jídelny? Jak získat čas a klid pro svoji práci? Jak uskutečnit svoje představy o moderní školní jídelně?
Přednášející: Ing. Vladimír Bureš, ASPOS, Plzeň

Víte, jak má účinně komunikovat a argumentovat vedoucí školní jídelny?

V loňském roce jsme poprvé ochutnali, jak využívat asertivitu v jednání s dodavateli, rodiči, žáky a kontrolními orgány. Na Vaše přání budeme i letos pokračovat – tentokrát i s videoscénkami a jejich rozborem. Přijďte diskutovat, jaká reakce je nejúčinnější!
Přednášející: lektoři Grafia, s.r.o., Plzeň

Trénink správného jednání s podřízenými, dealery, rodiči a problémovými žáky

Na základě vybraných videoscének z reálného prostředí budeme trénovat asertivní jednání a zkoušet vybrat správnou variantu chování. Naučíme se poznávat modelové situace a vyzkoušíme, jak na ně reagovat. Nejde o to předělávat sám sebe, ale využít své schopnosti k tomu, abychom ze situace vytěžili maximum možného.
Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 40 účastníků. (placené školení)
Přednášející: lektoři Grafia, s.r.o., Plzeň

Biogena®

since 2003 international gastronom professional gastronomy equipment
ODBORNÝ ZÁSILKOVÝ OBCHOD
www.gastronom.eu

Fit müsli
www.fitfruit.cz

NA VLNĚ ZDRAVÍ A POHODY
CATUS®