Podzimní kurz vaření
Výživa od teorie k praxi

Téma: Jak naplnit spotřební koš chutně, zdravě a nápaditě

Místo: **CHEFPARADE**
Husitská 56, 130 00 Praha 3 - Žižkov

Termín: **08. 12. 2010**

Program:

06:30 – 07:00	Prezence
07:00 – 07:15	Uvítání, představení kurzu, losování menu
07:15 – 07:45	První modul školení Nestlé NutriPro *(nutriční abeceda pro profesionály)*
07:45 – 08:00	Přestávka
08:00 – 08:45	První modul školení Nestlé NutriPro - pokračování
08:45 – 09:00	Přestávka
09:00 – 12:00	Praktická příprava moderního vyváženého menu – účastníci vaří ve skupinách pod vedením šéfkuchařů
12:00 - 13:00	Oběd
13:00 – 13:30	Shrnutí kurzu, otázky a odpovědi

Pracovní oděv si prosím přivezte s sebou.

Lektoři:

ing. Zita Viková	- výživový specialista
Štefan Kiss	- šéfkuchař, člen Culinary Nestlé teamu
Tomáš Konopka	- šéfkuchař, manažer Národního týmu AKC ČR

Účastníci obdrží certifikát o absolvování školení.

Podmínky rezervace:

- Na kurz je nutné se přihlásit elektronickou formou na: http://www.jidelny.cz.
  Počet účastníků max. 16.
- Vstupné činí: 1 900,-Kč vč. DPH.
- Platbu musíme na našem účtu evidovat nejpozději 7 dní před konáním kurzu. Předpis pro platbu získáte po řádném vyplnění přihlášky na http://www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Platbu poukažte na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol je číslo přihlášky, konstantní symbol 0308. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
- Přihlášky lze zrušit pouze písemně na e-mailu: info@jidelny.cz.
- Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz. Přihlášku nepotvrzujeme, informovat Vás budeme v případě změn. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:00 hod.

Stornovací poplatky:

- 7 – 4 dny před zahájením kurzu účtujeme stornovací poplatek ve výši 100,-Kč.
- 3 – 0 dny před zahájení kurzu se kurzovné nevrací, je možné vyslat osobu, která Vás zastoupí.
- Nezaplacené přihlášky budou obsazeny dalšími zájemci.

Co Vás může o kurzu zajímat

Co je to Nutri Pro?

Nutrition for Professionals, tedy Výživa pro odborníky
Jedná se o snadno stravitelné informace pro pracovníky ve veřejném stravování, podávané formou 3 samostatných modulů.
První modul pokrývá problematiku základních nutrietů v naší stravě.
Druhý modul je zaměřený na problematiku nápojů, skladbu jídelních lístků a využití kuchařských technik a postupů při zpracování potravin.
Třetí modul pokrývá specifické požadavky na stravování dětí, problematiku alergií, cukrovky, nevyvážené stravy apod.

V čem je Nutri Pro nové?

Převádí teorii do každodenní praxe. Spojuje formu přednášky s praktickým vařením pod vedením zkušených šéfkuchařů.

Mohu absolvovat pouze jeden modul?

Ano, každý modul tvoří samostatný celek. Přesto doporučujeme absolvovat všechny 3 moduly. Absolventům prvních dvou modulů nabídneme 3. modul zcela zdarma!
Po absolvování každého modulu dostanete certifikát Nutri Pro.

Všichni absolventi kurzů Nutri Pro budou pravidelně dostávat nová čísla časopisu Nutri Pro, časopis o výživě (2 – 3 vydání ročně).