

Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>
2. Přihlášky přijímáme **od 4. ledna 2011** 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 06:45 hod do 08:30 hod.
4. Vstupné na **Nové trendy v moderním vaření IV.** činí **600,-Kč**. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100,-Kč. V případě účasti i na školení „Hygienické minimum pro kuchařky“ činí celkové vstupné **850,-Kč**. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 150,-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. Platbu poukažte na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol je číslo přihlášky. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka informace).
6. Bezplatné storno školení přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před jeho zahájením. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.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?

15. 02. 2011	Zlín	Školní jídelna Zlín, nám. T. G. Masaryka 2700
16. 02. 2011	Hradec Králové	ZŠ, Štefánikova 566
17. 02. 2011	Plzeň	34. ZŠ Plzeň, Gerská 32
23. 02. 2011	Jihlava	Školní jídelna, Na Stoupách 3
24. 02. 2011	Liberec	SOŠ, Jablonecká 999
01. 03. 2011	Ústí nad Labem	Gymnázium dr. Václava Šmejkal, Stavbařů 5
02. 03. 2011	Příbram	ZŠ pod Svatou Horou, Balbínova 328
03. 03. 2011	Olomouc	Gymnázium Olomouc-Hejčín, Tomkova 45
08. 03. 2011	České Budějovice	ZŠ a ZUŠ, Bezdrevská 3
09. 03. 2011	Ostrava	ZŠ Ostrava – Dubina, Františka Formana 45
15. 03. 2011	Český Těšín	Školní jídelna, Zelená 3
16. 03. 2011	Brno	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10

POZVÁNKA



Odborný garant

Nové trendy v moderním vaření IV. 2011

Program:

08:45 – 09:00	Prezence
09:00 – 10:00	Moderní bezmasé menu a chytře zařazené luštěniny a obiloviny v menu
10:00 – 10:30	Moderní technologie v akci I
10:30 – 11:10	Degustace + přestávka
11:10 – 12:10	Zeleninové a rybí pokrmy
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.

Co nabízejí letošní Nové trendy?

Pokud nechtějí vaši strážníci jíst luštěninové pokrmy a máte problém s plněním spotřebního koše, nenechte si ujít přednášku „Moderní bezmasé menu a chytře zařazené luštěniny a obiloviny“. Dozvíte se, jak do receptur a jídelních lístků šikovně zařadit suroviny, které třeba ještě neznáte a nepoužíváte. Seznámíte se také s jejich moderními technologickými úpravami, vaši strážníci je jistě ocení.

Neméně zajímavé pro vás bude i téma přednášky Zeleninové a rybí pokrmy. Ukážeme Vám jak lze zeleninu a ryby snadno, rychle a netradičně upravit.

Pod taktovkou zkušených šéfkuchařů připravíme několik kompletních menu, které vyhovují všem trendům moderního vaření i spotřebnímu koši, a můžete jimi obohatit školní jídelničky.

Přijďte potěšit svoje chuťové pohárky.

Každý účastník obdrží receptový sešit s recepturami z degustačních menu a mnoho dalších.

„Správná výživa dodává našemu tělu zdraví a energii.“

**„Není třeba bát se zdravých pokrmů
– umí být chutné a jednoduché“**



Moderní bezmasé menu

- Profesionální přístup
- Suroviny, které neznáte
- Chutné a zdravé pokrmy
- Nová nabídka pokrmů na jídelní lístek
- Zásady technologických úprav
- Neznalost neomlouvá
- Klíčová slova: Seitan, Robi, Tofu, Tempeh

Zeleninové pokrmy

- Celoroční kvalita, využití síly přírody
- Energie do jídelních lístků
- Tradiční suroviny
- Rychlá tepelná úprava
- Správná úprava a konzervace zeleniny
- Vitamíny obsažené v zelenině
- Snížení poruch imunitního systému

Chytře zařazené luštěniny a obiloviny v menu

- Mimořádná nutriční hodnota
- Umění vkusně zařadit do receptu
- Pokrmy s novým chuťovým nábojem
- Nebojme se nových požadavků
- Zdravé pokrmy = základ úspěchu naší kuchyně
- Cereálie v oblíbených pokrmech

Rybí pokrmy

- Mořské ryby a Pangasius
- Snadná i netradiční příprava
- Kvalita interleaved
- Výjimečné nutriční hodnoty
- Pozitivní vliv na zdraví
- Lehce stravitelné bílkoviny a minerální látky
- Zdroj zdravých mastných kyselin omega-3

