Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutné se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz nebo telefonicky na čísle 377 457 329 od 7:30 – 11:30).
2. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity, nejpozději však do 7 dní před datem školení.
3. Vstupné - každý první účastník školení zaplatí jen 200 Kč, další účastník ze stejného zařízení zaplatí 400,- Kč.
4. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

POZVÁNKA

Kde a kdy se s námi můžete setkat?

05.02.2008	**Olomouc**	ZŠ - Dr. Milady Horákové, Rožňovská 21
07.02.2008	**Ústí nad Labem**	Gymnázium, Stavařů 5,
12.02.2008	**Ostrava**	ZŠ MUDr. Emílie Lukášové, Klegova 29
13.02.2008	**Pardubice**	ZŠ Polabiny 3, Nadp. Eliáše 344
14.02.2008	**České Budějovice**	ZŠ a ZUŠ, Bezdrevská 3
19.02.2008	**Brno**	Školní jídelna, Novolíšeňská 10
21.02.2008	**Praha**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
26.02.2008	**Praha**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
28.02.2008	**Karlovy Vary**	Domov mládeže, Lidická 38
04.03.2008	**Plzeň**	VOŠ a SPŠE, Koterovská 85
05.03.2008	**Hradec Králové**	Základní škola, Štefánikova 566
06.03.2008	**Zlín**	Střední průmyslová škola, tř. T. Bati 4187
11.03.2008	**Liberec**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
13.03.2008	**Jihlava**	Základní škola, Kollárova 30

Nové trendy v moderním vaření

Program:

09:00 – 09:15	Prezence
09:15 – 10:15	Přílohy - rychle, chutně a vkusně
10:15 – 10:40	Požadavky na osoby pracující ve stravovacích službách
10:40 – 11:05	Onemocnění z potravin/pokrmů a jak jim předcházet
11:05 – 11:30	Správná výrobní a hygienická praxe
11:30 – 11:45	Přestávka
11:45 – 12:05	Obecné seznámení s principy systému kritických bodů
12:05 – 12:25	Obecné seznámení s odpadovým hospodářstvím, BOZP
12:25 – 12:45	Přílohy - rychle, chutně a vkusně
12:45 – 13:00	Degustace

Každý účastník získá osvědčení o absolvování školení.

Změna programu vyhrazena

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

Také máte pocit, že Vám v kuchyni ujíždí vlak? Že léta po škole utekla a že se dnes vaří jinak? Že se používá jiné vybavení, jiné potraviny a jiné postupy? Že ta hygiena je o dost přísnější, než Vás učili ve škole? Chcete se s tím seznámit a nemůžete, opravdu nemůžete se z Vaší kuchyně utrhnout na nějaké to školení?

Pak právě pro Vás máme dobrou zprávu. Portál Jídelny.cz spolu s Asociací kuchařů a cukrářů Vás zvou na cyklus školení, určený přímo pro kuchaře a kuchařky z jídelen škol, firem, nemocnic, domovů seniorů apod.

Namítáte, že Vás z práce opravdu neuvolní, protože není, kdo by ty obědy za Vás uvařil? Tak další dobrá zpráva: Školení proběhnou ve dnech jarních prázdnin.

Možná odvětíte, že Váš zaměstnavatel nemá peníze na zaplacení takového školení. Tu pro Vás máme třetí a poslední dobrou zprávu: Portál Jídelny.cz zajistil sponzory, kteří Vám významnou část školení zaplatí.

Tak, a teď už nic nebrání tomu, abychom se s Vámi setkali.

Přílohy - rychle, chutně a vkusně

- Zajímavé surovinové mozaiky v moderních přílohách
- Nové technologie v akci
- Přílohy nejen na talíři
- Spotřební koš nenásilně v přílohách
- Mezinárodní inspirace hlavně pro mladé strávníky
- Chutná příloha je základem ekonomického úspěchu
- Hra chutí a barev v moderních přílohách
- Chutná a zdravá příloha jako požadavek doby
- Klasické přílohy v "novém kabátu"

Šéfkuchaři Asociace kuchařů a cukrářů

Požadavky na osoby pracující ve stravovacích službách

Víte, jaké máte povinnosti, jaké potřebné znalosti musíte mít a co všechno musíte vědět?

Onemocnění z potravin/pokrmů a jak jim předcházet

Nebezpečí (biologické, chemické, fyzikální) a příčiny jejich vzniku. Kontaminace potravin a jak jí předcházet. Znáte možné zdroje mikroorganismů a co potřebují k množení (faktory ovlivňující jejich růst)?

Co je to správná výrobní a hygienická praxe

Zásady osobní a provozní hygieny při práci. Jak zásady vytvořit a uplatňovat Správná výrobní a hygienická praxe odpovídající postupy?

Obecné seznámení s principy systému kritických bodů

Stručný přehled platné legislativy. Vysvětlení obecných principů HACCP, požadavků na „plný“ systém HACCP a „zjednodušený“ systém HACCP. Možné postupy vlastních řešení a přístupů k přípravě bezpečných pokrmů a jak tyto postupy obhájit před kontrolními orgány.

Obecné seznámení s odpadovým hospodářstvím a BOZP

Jak třídit odpady a kam s nimi. Stručný přehled povinností a práv v oblasti BOZP.

Přednášející: Ing. Lucie Janotová

Vitana®

NOWACO®

HOFMANN PARTNER GASTRONOMIE

Biogena®

Šmakoun®