Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz nebo od **7. ledna 2009** telefonicky na čísle 377 457 329 od 8:00 - 11:30 hod.).
2. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 8 dní před datem školení (max. 70 účastníků školení).
3. Součástí akce je i školení „Hygienické minimum pro kuchařky" od 7:00 do 8:45 hod.
4. Vstupné na Nové trendy v moderním vaření II: 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 6 dní před datem konání školení 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. 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 písemně (e-mail: info@jidelny.cz),
   nejpozději 2 dny před konáním každé konference.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

Kde a kdy se s námi můžete setkat?

03. 02. 2009	**Kladno**	ZŠ a MŠ Kladno, Vodárenská 2115
04. 02. 2009	**Náchod**	Školní jídelna, Raisova 85
05. 02. 2009	**Jihlava**	Školní jídelna, Na Stoupách 3
10. 02. 2009	**Olomouc**	Fakultní ZŠ dr. Milady Horákové, Rožňavská 728/21
11. 02. 2009	**Ústí nad Labem**	Gymnázium dr. Václava Šmejkala, Stavbařů 5
12. 02. 2009	**Mladá Boleslav**	Školní jídelna, Žižkova 1327/III
13. 02. 2009	**Příbram**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
18. 02. 2009	**Ostrava**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
19. 02. 2009	**Pardubice**	ZŠ Polabiny 3, Nadp. Eliáše 344
20. 02. 2009	**České Budějovice**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
24. 02. 2009	**Brno**	Školní jídelna, Novolíšeňská 10
25. 02. 2009	**Brno**	Školní jídelna, Novolíšeňská 10
26. 02. 2009	**Prostějov**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
27. 02. 2009	**Praha**	Well Food, Vrbova 1233/34
04. 03. 2009	**Praha**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
05. 03. 2009	**Karlovy Vary**	ZŠ, Truhlářská 19
10. 03. 2009	**Zlín**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
11. 03. 2009	**Hradec Králové**	ZŠ, Štefánikova 566
12. 03. 2009	**Plzeň**	34. ZŠ Plzeň, Gerská 32



POZVÁNKA

Jídelny.cz

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Odborný garant

Nové trendy v moderním vaření II.

Program:

08:45 - 09:00	Prezence
09:00 - 10:00	Ryby a plody moře - zpracování, ošetření a kuchařské úpravy Kouzlo vepřového masa v moderních úpravách
10:00 - 10:20	Degustace
10:20 - 11:20	Vaříme chytře - moderní technika v kuchyni
11:20 - 11:40	Přestávka
11:40 - 12:40	Ryby - vstřícné recepty pro naše strávníky Mezinárodní pokrmy z vepřového masa
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 či telefonické rezervace a uhrazení účastnického poplatku.

Úvod

Nové trendy v moderním stravování jsou opět tady! Druhý ročník praktického školení pro kuchařky a kuchaře z hromadného stravování proběhne na jaře 2009. Opět se budete moci seznámit s tím, co nového se objevuje v kuchařském řemesle, opět se budete moci podívat, jaké postupy, suroviny a zařízení se používají.

Čemu se letos budeme věnovat? Například kuchyňské úpravě mořských ryb a plodů moře. Jejich spotřeba se zejména ve školním stravování pečlivě sleduje a vy zároveň dobře víte, jaký problém je ryby do dětských strávníků dostat. Nové poznatky o atraktivní úpravě ryb jsou k nezaplacení a jistě vám přijdou vhod.

Také vám předvedeme práci s moderními kuchyňskými pomocníky, jako jsou např. krouhače, mixéry a konvektomaty. K čemu je teplotní sonda, co je noční pečení, jak na regeneraci pokrmů? Nové technologie vám šetří čas, energii i peníze. I když na ně právě nemáte finance, jistě chcete být v obraze a vědět, co vám přinesou.

Závěr školení věnujeme české klasice – vepřovému masu. Neustálý tlak strávníků na pestrost stravy a obměňování jídel vás nutí vepřové maso připravovat stále jinak. Zkuste třeba marinování masa! Nebo chcete nové recepty s mletým masem?

Zajímavostí a užitečných věcí zkrátka uvidíte opravdu dost. Vše budou živě předvádět šéfkuchaři AKC a vy budete připravené pokrmy ochutnávat a hodnotit. Neváhejte a přijďte, máte jedinečnou příležitost.

Ryby a plody moře - zpracování a lov, kuchařská technologie, situace na trhu

- zpracování ryb v kuchyni - praktické ukázky a zásady uchování pokrmů
- inspirace pro závodní a školní stravování
- moderní pokrmy doplněné o vhodné doprovodné suroviny

Kuchyňské moderní technologie

- využití konvektomatu
- noční pečení
- šetrné vaření a teplotní sonda
- regenerace pokrmů
- pomocníci v kuchyni - krouhače a mixéry

Vepřové maso v netradičních úpravách

- použití všech druhů vepřového masa a jeho dělení
- kuchyňská úprava vepřového masa a nové trendy v marinování
- výrobky z mletého masa a jeho použití

Šéfkuchaři Asociace kuchařů a cukrářů

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