Pozvánka

Hygienické minimum pro kuchařky

Lektor: Ing. Lucie Janotová

Program:

07:00 - 07:15 Prezence
07:15 - 08:45 Hygienické minimum pro kuchařky
Změna programu vyhrazena

Maximální kapacita školení je 35 míst, proto se v případě Vašeho zájmu zaregistrujte včas na www.jidelny.cz.
Vstup pouze na základě elektronické či telefonické rezervace a uhrazení účastnického poplatku.

Pro velký zájem o školení hygienického minima v rámci Krajských konferencí a fakt, že v době plného provozu je velmi obtížné se na toto školení dostat, jsme připravili, mimořádné školení v rámci cyklu Nové trendy v moderním vaření. Na našem školení hygienického minima nebudeme číst ani zákony, ani vyhlášky, ale zajímavou formou plnou příkladů z praxe Vám osvěžíme potřebné znalosti a důležité hygienické dovednosti.
Věříme, že Vás nabídka zaujme a těšíme se na setkání s Vámi.

Pojďme se podívat do světa hygieny a kvality.

Cílem školení je osvojení si opravdu podstatných hygienických dovedností a znalostí.

Zopakujme si:

- smysl správné hygieny
- jaké potraviny jsou rizikové
- podmínky rozmnožování mikroorganismů
- možnosti předcházení kontaminaci potravin cizími předměty, mikroorganismy a chemikáliemi
- jaká pravidla je třeba dodržovat při manipulaci s potravinami a při vstupu do výrobních prostor
- zásady pravidelné sanitace a čeho se vyvarovat
- zásady bezpečné manipulace s potravinami
  (příjem, skladování, příprava, manipulace s mraženými potravinami, výtluk vajec, příprava teplých a studených pokrmů, uvádění do oběhu)
- zásady ochrany proti zamoření provozu škůdci

Na závěr školení obdržíte Osvědčení o absolvovaném školení.

Hygienické minimum pro kuchařky

Lektor: Ing. Lucie Janotová

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

03. 02. 2009	**Kladno**	ZŠ a MŠ Kladno, Vodárenská 2115
04. 02. 2009	**Náchod**	VOŠ a SPŠ stavební arch. J. Letzela, Pražská 931
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.
04. 03. 2009	**Praha**	Místo bude uveřejněno včas na portálu Jídelny.cz.
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

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. 35 účastníků školení).
3. Součástí akce je i školení „Nové trendy v moderním vaření II" od 9:00 do 13:00 hod.
4. Vstupné na „Hygienické minimum": 500,- Kč. V případě účasti i na školení „Nové trendy v moderním vaření II" 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.