Jídelníčky I – základní požadavky, potraviny, pokrmy

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Termín
22.3.2027

Online seminář

Živé vysílání sledujete online z domova či kanceláře. S lektorem komunikujete formou chatu nebo pomocí mikrofonu.

Cena bez DPH

2 990,00 Kč

3 617,90 Kč s DPH

Profil lektora
Pavel Ludvík

Lektor je přední český odborník v oblasti školního stravování. Více než 20 let působil jako šéfredaktor portálu Jídelny.cz. Věnuje školicí a přednáškové činnosti pro vedoucí školních jídelen, která vychází z jeho praktické znalosti provozů školního stravování. Byl vedoucím pracovních týmů, které v letech 2015-2020 připravily k vydání 7 receptářů pro školní stravování, a je spoluautorem několika elektronických kurzů pro vedoucí školních jídelen.

Vyhláška o školním stravování obsahuje závazné pokyny pro skladbu jídelníčků. Pochopení některých z nich ale vyžaduje mít základní znalosti výživy, znalosti složení potravin a jejich vlivu na lidský organismus. Je také potřeba znát, jaké receptury jsou pro školní stravování vhodné, a vyznat se v požadavcích na pestrost jídelníčků. S tím vším se seznámíte v tomto školení.

Cíl semináře

Seminář vám představí jednotlivé skupiny potravin a jejich vliv na lidský organismus zejména v dětském věku. Dále vás seznámí s požadavky vyhlášky, podle kterých se ve školním stravování vybírají vhodné potraviny, které potraviny nejsou povolené a jak vhodnost/nevhodnost potravin poznat. Cílem této části je, abyste v dané problematice měli zcela jasno.

Další část semináře bude věnována tomu, jak volit vhodné receptury a vybrané potraviny v nich uplatnit. Zaměří se i na to, podle jakých kritérií receptury kombinovat a jak sestavit menu s co nejvyšší nutriční hodnotou.

A protože se dnes žádá, aby jídelníčky byly pestré, v závěru školení se seznámíte s tím, podle čeho se posuzuje pestrost jídelníčků a jak jí dosáhnout.

Komu je seminář určen

Seminář je určen pro kuchařky a vedoucí školních jídelen všech druhů, pro veřejnou i neveřejnou sféru.

Program

Živé vysílání 13:00 - 15:00 hod.

- Potraviny v jídelníčku
  - pyramida výživy
  - výběr vhodných potravin
  - kritéria pro výběr potravin
  - informace na obalech potravin
- Výběr receptur
  - požadavky na vhodné receptury
  - kombinování receptur do plnohodnotných menu
- Pestrost v jídelníčku
  - potraviny a receptury
  - barvy, technologické postupy, konzistence, sytost
  - praktické ukázky

Další informace

Každý účastník kurzu obdrží CERTIFIKÁT o jeho absolvování, který může využít ve svém CV v části o doplňkovém odborném vzdělávání.
Forma semináře - živé vysílání (online seminář). Není potřeba nic instalovat ani stahovat - živé vysílání sledujete pouze po jednom kliku na odkaz, který obdržíte emailem.
Živé vysílání sledujete přímo na PC, notebooku nebo tabletu ve svém prohlížeči (Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge nebo Safari) z pohodlí Vašeho domova či kanceláře.

Během semináře lze pokládat dotazy lektorovi prostřednictvím mikrofonu nebo chatu. **Nevyhovuje Vám termín? Seminář pro Vás nahráváme, záznam ze semináře obdržíte následující pracovní den.**

eduzone®

Objednávka: Jídelníčky I – základní požadavky, potraviny, pokrmy

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Fakturační údaje objednatele:

IČO:

DIČ:

Firma:

Jméno a přijmení:

Telefon:

Email:

Ulice:

Město:

PSČ:

Vaše č.obj.:
(bude uvedeno na faktuře)

Poznámka:

Účastníci:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Formulář vytiskněte, vyplňte, naskenujte a zašlete nám jej na email: **info@eduzone.cz**
nebo účast objednejte v našem e-shopu **www.eduzone.cz**