

Podrobnosti – rezervace

1. Na školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
2. Přihlášky přijímáme **od 4. ledna 2012** 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 V.** činí **650,- Kč**. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 150,- Kč. V případě účasti i na školení „Hygienické minimum pro kuchařky“ činí celkové vstupné **900,- 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 u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol je číslo přihlášky. 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. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka informace).
6. Bezplatné storno přijímáme nejpozději 5 kalendářních dnů před zahájením školení. 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.
8. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se s námi můžete setkat?

07. 02. 2012	Brno	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
08. 02. 2012	Brno	Školní jídelna Brno, Novolíšeňská 10
09. 02. 2012	Český Těšín	Školní jídelna, Zelená 3
10. 02. 2012	Praha	prostory upřesníme v lednu 2012
21. 02. 2012	Zlín	Školní jídelna, nám. T. G. Masaryka 2700
22. 02. 2012	Hradec Králové	ZŠ, školní jídelna, Štefánikova 566
23. 02. 2012	Plzeň	SOŠ a SOU obchodu, služeb a provozu hotelů, Nade Mží 1
29. 02. 2012	Jihlava	Školní jídelna, Na Štoupách 3
01. 03. 2012	Liberec	SOŠ, školní jídelna, Jablonecká 999
06. 03. 2012	Ústí nad Labem	Gymnázium dr. Václava Šmejkal, jídelna, Stavbařů 5
07. 03. 2012	Olomouc	Gymnázium Olomouc-Hejčín, jídelna, Tomkova 45
08. 03. 2012	Příbram	ZŠ pod Svatou Horou, školní jídelna, Balbínova 328
13. 03. 2012	Ostrava	ZŠ Ostrava – Dubina, školní jídelna, Fr. Formana 45
14. 03. 2012	Pardubice	Gymnázium, školní jídelna, Dašická 1083
15. 03. 2012	České Budějovice	Školní jídelna, U Hvízdala 1322/4

POZVÁNKA



Odborný garant

Nové trendy v moderním vaření V. 2012

Program:

- 08:45 – 09:00** Prezence
- 09:00 – 09:15** Svačinky a mléčné nápoje
- 09:15 – 10:15** Česká klasika v moderní úpravě I. a pokrmy z králíka
- 10:15 – 10:30** Moderní technologie v akci I.
- 10:30 – 11:10** Degustace + přestávka
- 11:10 – 12:10** Česká klasika v moderní úpravě II. a jehněčí maso
- 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?

Na jaro 2012 jsme pro Vás připravili pokračování oblíbeného kurzu Nové trendy v moderním vaření. Tentokrát bude zaměřený na Českou klasiku.

Také Vám chybí česká "klasická" jídla a jejich využití ve školní jídelně? Přijďte se podívat, jak netradičně je možné tyto pokrmy připravit pro strávníky. Společně objevíme zapomenuté suroviny, recepty. Ukážeme si, jak lze českou klasiku připravovat nejen lehce a zdravě, ale také moderně, aby byla pro děti přitažlivá. Ukažte našim dětským strávníkům, jak chutná a jak zdravá jsou tradiční česká jídla!

Přijďte potěšit svoje chuťové pohárky.

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

„Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc než objev hvězdy.“

[Brillat-Savarin Jean-Anthelme]



Svačinky a mléčné nápoje

Bonduelle pomazánka = Trendy svačinka

- Barevnější
- Chuťově pestřejší
- S nižším podílem tuků
- S vyšším podílem zeleniny a luštěnin

Nápoje pro pitný režim ve školním stravování
Jogurtové a mléčné nápoje

Česká klasika moderně

Hezky česky a zároveň moderně.

Návrat zapomenutých surovin a receptů.

Znovuobjevené tradiční pokrmy.

Česká kuchyně ve zdravější podobě.

Odlehčená česká kuchyně.

Tradiční suroviny a receptury v moderní úpravě.

Znalost využití moderních technologií výhodou.

Nebojme se obilovin.

Tipy a recepty, které nezklamou.

Tradiční? Přesto moderní a pestré menu

- Dietní a zdravý střed talíře
- Lehké, oblíbené i netradiční variace
- Tradice - přesto moderní a oblíbené
- Zdroj 3D omega mastných kyselin
- Kvalitní surovina = dobré jídlo
- Rychlá a snadná příprava

