



ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELN
ČESKÉ REPUBLIKY



Školní jídelna Brno
nám. Svornosti 7

Asociace školních jídelen České republiky

Vás zve na jednodenní odborný seminář pro zaměstnance školních jídelen

konaný v Krajském centru sdílení dobré praxe

ČESKÁ KLASIKA V MODERNÍM PODÁNÍ



Šéfkuchař Jaroslav Sapík říká, že česká kuchyně je mnohem rozmanitější a lepší než její pověst. Proto přijďte na jednodenní odborný seminář „Česká klasika v moderním podání“ si tato slova potvrdit.

- Termín konání:** pátek 26. dubna 2019
- Místo konání:** Krajské centrum sdílení dobré praxe
Školní jídelna náměstí Svornosti 7, Brno
- Pořadatel:** Asociace školních jídelen České republiky
- Přihlášení:** on-line přihlašování na stránkách www.asjcr.cz
(kapacita semináře je 30 osob)
- Organizační pokyny:** Vzhledem k programu je nutné si vzít kuchařský pracovní oděv a obuv.
Po ukončení semináře obdrží účastníci osvědčení o absolvování.
- Cena za osobu:** 750 Kč



Seminář je vhodný pro dvoučlenné týmy
ve složení vedoucí školní jídelny a kuchařka/kuchař.

Účast na akci přislíbila **Mgr. Kateřina Valachová**
a konzultantkou na semináři bude **Markéta Hrubešová**.





PROGRAM SEMINÁŘE

26. 4. 2019 KCSDP – Školní jídelna náměstí Svornosti 7, Brno

- 8:00 – 8:30 **Prezence účastníků semináře**
rozdělení do jednotlivých týmů, občerstvení
- 8:30 **Zahájení semináře**
Karel Jahoda – úvodní slovo, AŠJ ČR
Marta Mandincová – úvodní slovo, ředitelka školní jídelny

8:40 – 13:00 **TEORETICKÁ ČÁST**

1. Nezdravá česká kuchyně, není to jen mýtus? - *Mgr. Alexandra Košťálová*
2. Nutriční doporučení pro školní jídelny – *Ing. Marcela Blahová*
3. Šetrná úprava pokrmů a změny živin při tepelné úpravě pokrmů - *MVDr. Marcela Hadámková*
4. Dietní stravování ve školní jídelně - *Mgr. Martin Krobot*

10:15 – 10:30 **Coffee break / přestávka**

10:30 – 10:40 **Představení firem**

8:40 – 13:00 **PRAKTICKÁ ČÁST**

Nácvik přípravy české klasiky v moderním podání

1. Svíčková s celozrnným knedlíkem
2. Rajska omáčka s masovými koulemi a těstovinami
3. Kuře na zelí a bramborový knedlík s bulgurem
4. Obyčejné hovězí maso s kapustou a zemčaty (brambory)

do 14:00 **Závěr semináře**

Ochutnání pokrmů bude v průběhu konání semináře.

