

Praktický vzdělávací seminář pro pracovníky ŠJ

KDY	30. 10. 2019 – 08.00 – 15.00
KDE	ZŠ a MŠ Čermná nad Orlicí (v budově školy)
LEKTOR	Olga Chlápková, vedoucí školní jídelny Waldorf Pardubice

Seminář vás seznámí se surovinami, které se na trhu objevují v posledních letech stále častěji, a dá vám osvědčené tipy, jak do jídelníčku tyto potraviny zařadit tak, aby je děti ve školní jídelně přijímaly a společně s rodiči si vážili vaší práce. Dále se zaměříme na přípravu bezmasých pokrmů ze sezónních potravin.

Seminář vám představí:

- Praktické úpravy vybraných druhů potravin
- Seznámí vás s výhodami sezónního vaření
- Předvede praktické tipy k úpravě problematických pokrmů – Víte, jak připravit luštěniny, aby nenadýmaly?

Program:

- Teoretické seznámení s recepturami – 1h
- Příprava vybraných pokrmů – 5h
- Degustace vytvořeného, diskuze na téma: „Jak začít v praxi a nenarazit“ – 1h

Účastníci obdrží:

- Certifikát (osvědčení o absolvování semináře) a normované receptury

Pokud máte o účast na semináři zájem, zašlete seznam zájemců/zájemkyň **nejpozději do 9. října 2019** Zájemcům bude následně zaslán dotazník pro výběr pokrmů, které se budou vařit, školení uděláme na míru účastníkům.

Přihlásit se můžete do 9. 10. 2019

na email: jan.kucera@nadorlici.cz

nebo telefonicky: 603 211 072.

Skutečně
zdravá škola



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

