

Čeká vás změna na pozici **vedoucí školní jídelny**

- ✔ Chcete mít jistotu, že strávníci nepoznají žádnou změnu?
- ✔ Potřebujete, aby personál mohl dál pracovat v klidu a pohodě?
- ✔ Chcete zajistit, aby si Váš nadřízený o jídelnu nemusel dělat starosti?

Máme pro Vás úvodní kurz pro nově nastupující vedoucí školních jídelen

Naučíme nastupující vedoucí vše, co potřebuje vědět pro převzetí jídelny a první měsíce ve funkci. Provedeme ji bezpečně možnými nástrahami provozu.

- Co to je školní jídelna
- Co je důležité nezanedbat při převzetí jídelny
- Hygiena a bezpečnost stravovacího provozu – na co se zaměřit
- Kontrola ekonomiky provozu
- Jak na řízení školní jídelny
- Co to je kvalita stravovacího provozu
- Nejdůležitější legislativa pro stravovací provozy

Více o kurzech naleznete na:

www.jidelny.cz/novevedouci



Organizátoři:

Jidelny.cz

VÍŠ
...již 25 let

ASPOS
asociace společného stravování, z.s.

PotravinoSféra



Ing. Vladimír Bureš

Dříve 10 let výzkumný pracovník, nyní již 26 let úspěšně řídí středně velkou SW firmu. V posledních 10 letech sám absolvoval 79 seminářů, školení a kurzů. Po celou svou profesní kariéru se osobně věnuje školení pracovníků, posledních 9 let především v oblasti ekonomiky a managementu ve školství a ve školním stravování.

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Od střední školy studium zaměřené na kvalitu a bezpečnost potravin a hygienu v potravinářských provozech. Předsedkyně Asociace společného stravování ČR. Je autorkou desítek článků, publikací, odborných příruček, knihy Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech a elektronických kurzů Hygienické minimum ve stravovacích službách a HACCP - Jak mít v pořádku systém kritických bodů. Svou lektorskou činnost staví nejen na získaných znalostech, ale hlavně na praktických zkušenostech ze stravovacích provozů. Její přednášky jsou zaměřené na hygienu a bezpečnost potravin.



Ing. Pavel Ludvík

Původně programátor software pro stravovací provozy a lektor kurzů PC. Od roku 2002 šéfredaktor portálu Jidelny.cz a autor cca 400 článků na téma školní stravování, školní jídelny, výživové normy pro školní stravování. Autor elektronického kurzu Teorie a praxe spotřebního koše. Vedoucí týmů, které připravily knihy Receptury ze soutěží školních jídelen (2015) a Bezmasé nesladké pokrmy (2016). Od roku 1990 pravidelně přednáší a vede kurzy zaměřené na kvalitu školního stravování.

Mgr. Jiří Plzák

Od roku 2003 je členem týmu Jidelny.cz, od roku 2007 je ředitelem společnosti. Absolvoval několik desítek seminářů a školení. Od roku 2004 sám aktivně přednáší, zabývá se zejména tématy jako hygiena ve školním stravování, HACCP, kvalita školního stravování, dietní stravování ve školách, spotřební koš a legislativa ve školním stravování.

