



Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz. Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí na bezplatnou část, obdrží studijní materiály.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Fio banky, a.s. 2700327409/2010, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.**
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu www.jidelny.cz.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **734 311 222** nebo na info@jidelny.cz.



Kdy a kde se s námi můžete setkat:

| | | |
|--------------|-------------------------|---|
| 22. 09. 2020 | Hradec Králové | Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375 |
| 23. 09. 2020 | Liberec | Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad školou 1675 |
| 24. 09. 2020 | Ústí nad Labem | Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517 |
| 06. 10. 2020 | Praha | Wellness Hotel STEP, Malletova 1141 |
| 07. 10. 2020 | Jihlava | EA Business hotel Jihlava, Havlíčkova 5625/28 |
| 08. 10. 2020 | Brno | Hotel AVANTI, Střední 61 |
| 20. 10. 2020 | Zlín | Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040 |
| 21. 10. 2020 | Ostrava | Kulturní zařízení Ostrava – Jih, Dr. Martíňka 1439/4 |
| 22. 10. 2020 | Olomouc | Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1 |
| 03. 11. 2020 | České Budějovice | Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14 |
| 04. 11. 2020 | Praha | Wellness Hotel STEP, Malletova 1141 |
| 05. 11. 2020 | Plzeň | Vienna House Easy Pilsen, U Prazdroje 6 |

Účastnický poplatek:



| | |
|--|------------------------|
| Krajská konference hromadného stravování | bezplatná účast |
| Kalkulace cen | 950 Kč/os |
| Sestavujeme funkční personální obsazení školní kuchyně | 900 Kč/os |
| SLEVA 100 Kč/os při platbě převodem! | |

Jidelny.cz

Vás tímto srdečně zvou na

Krajské konference hromadného stravování PODZIM 2020

Lektoři: Mgr. Alena Strosserová – Městská část Praha 3, odbor školství
Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba, spol. s r.o.



Program doprovodného školení (placené školení):

08:00 – 09:30 **Kalkulace cen**

Program konference:

09:00 – 09:45 **Prezence účastníků**
 09:45 – 09:55 **Zahájení konference – Jidelny.cz**
 09:55 – 10:15 **Kontrola finanční bilance**
 10:15 – 10:30 **Informačně propagační vystoupení**
 10:30 – 11:10 **Kontrola uzávěrky skladu a stravného**
 11:10 – 11:25 **Informačně propagační vystoupení**
 11:25 – 12:10 **Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
 12:10 – 12:40 **Co vše musí znát vedoucí školní jídelny ohledně přijímání nových pracovníků**

Program doprovodného školení (placené školení):

12:50 – 14:20 **Sestavujeme funkční personální obsazení školní kuchyně**

(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz.

Počet účastníků placeného školení je omezen, proto si, prosím, místo rezervujte včas.



Kalkulace cen

Lektor: Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Potřebujete mít jistotu, že máte správně stanovené ceny v doplňkové činnosti? Víte, proč má cena obsahovat ziskovou přírážku, i když nemusí? Umíte správně stanovit mzdové i režijní náklady na 1 porci i v případech, kdy jídelna vytváří více obtížně porovnatelných produktů (obědy různých velikostí, svačiny, provoz bufetu, výroba polotovarů, pronájmy, atd.)? Tyto i další otázky ke kalkulacím budou zodpovězeny na řadě příkladů z praxe školních jídelen.

Počet účastníků školení je omezen, max. počet je 50 účastníků (placené školení).



Kontrola finanční bilance

Lektor: Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Víte, že můžete finanční bilanci nechat kolísat v poměrně velkém rozsahu a nikdy ji nenulovat ani uměle k nule nepřibližovat? Dovedete takový postup obhájit před kontrolním orgánem? Je správné převést úsporu nebo provar do dalšího roku? Kdy finanční bilanci školní jídelny členit a nebo nečlenit po skupinách strávníků a proč? Kdy je třeba dělat více samostatných skladových výdejků? Ukážeme si jednoduchý a přitom dobře obhajitelný pohled na tuto problematiku, který Vám usnadní práci s finanční bilancí i související jednání s kontrolními orgány.



Kontrola uzávěrky skladu a stravného

Lektor: Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Našli jste někdy chybu ve skladu či stravném až po několika měsících a pracně ji napravovali? Míváte starosti, zda jste uzávěrku provedli a odevzdali správně, zda jste nepřehlédli nějakou chybu? Nemohli jste se někdy shodnout s účetní, zda je chyba u vás nebo u ní? Na semináři se dozvíte, jak se ve školní jídelně neustále mění ekonomické hodnoty a jak na sebe navazují. Zjistíte, co je pro řádnou kontrolu uzávěrky důležité a na čem naopak vůbec nezáleží. Zjednodušíte si Vaše pracovní postupy. Ukážeme si základní principy velmi jednoduché, rychlé a přitom spolehlivé kontroly uzávěrky. Při využití získaných poznatků v praxi získáte během 10 minut jistotu, že máte uzávěrku provedenou správně a nebo objevíte každý rozpor ještě před tím, než uzávěrku odevzdáte. Po uzávěrce budete klidně spát – účetní Vám ve Vaší uzávěrce již žádnou chybu neobjeví.



Co vše musí znát vedoucí školní jídelny ohledně přijímání nových pracovníků

Lektor: Mgr. Alena Strosserová – Městská část Praha 3, odbor školství

Zaměříme se na základní znalosti z oblasti pracovního práva potřebné k výběru a přijímání nových pracovníků školní jídelny: jaké náležitosti má mít pracovní smlouva, jak správně zařadit pracovníky do platové třídy a podle čeho určit platový stupeň, jaké požadavky jsou kladeny na kvalifikaci pracovníků, jakou roli při určování platového stupně hraje praxe. Jaké složky platu jsou nárokové, které nenárokové, kdy dochází ke změnám platu.



Sestavujeme funkční personální obsazení školní kuchyně

Lektor: Mgr. Alena Strosserová – Městská část Praha 3, odbor školství

Zúčastněte se tohoto semináře zakončeného rozsáhlým 30 minutovým diskusním blokem, který Vám ukáže, jak postupovat při personálním obsazování školní jídelny. Co je potřeba znát k tomu, jaké má vedoucí jídelny možnosti a jak je může využít k vytvoření optimálního kolektivu pracovníků?

- Normativ pracovníků v ŠJ a jeho financování.
- Rozložení sil podle funkcí potřebných k zajištění provozu.
- Katalog prací a Nařízení vlády o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě – jak s nimi pracovat při vytváření pracovních pozic a správného platového zařazení.
- Kvalifikace pracovníků, délka praxe a jejich vliv na určení platové třídy a stupně (ideální stav a realita, jak vše skloubit dohromady).
- Diskusní blok – praktické příklady funkcí pracovníků ŠJ a jejich platového zařazení v souladu s normativem.

Počet účastníků školení je omezen, max. počet je 50 účastníků (placené školení).

Již 18 let se s Vámi dělíme o to, co víme.

Děkujeme Vám za přízeň.

Nepropáskněte další důležité informace a přijďte.

Těšíme se na Vás. Tým Jídelny.cz