

VYUŽITÍ BYLINEK VE ŠKOLNÍ KUCHYNI?

VZDĚLÁVACÍ CYKLUS ZAMĚŘENÝ NA ZDRAVĚJŠÍ STRAVOVÁNÍ
URČENÝ KUCHARŮM A KUCHARĀM,
VEDOUCÍM JÍDELEN ŠKOL A DALŠÍCH INSTITUCÍ

ZAČÍNÁME 26. 1. 2016

PRACOVISŤE RYCHTA, KRÁSENSKO 76, DRNOVICE

CHCETE OBOHATIT JÍDELNÍČEK VAŠÍ PROVOZOVNY? U NÁS ZÍSKÁTE INSPIRACI:

- ✦ jak zpestřit jídelníček netradičními a méně používanými surovinami
- ✦ proč vařit z regionálních potravin a co přináší značka BIO
- ✦ jak na šetrný provoz kuchyně či využití bylinek



Rozsah cyklu: 3 vzdělávací semináře
+ 1 exkurze po příkladech dobré praxe.

Každý seminář je složen z teoretické
a především praktické vařicí části.

Termíny:

26. 1., 22. 2., 29. 4. a 25. 5. 2016

Více na www.ekoskolnik.cz

V ceně brožura *Malá kuchařka pro velké vaření*,
Iněná zástěra a sada informačních materiálů.

Vzdělávací kurz byl připraven v rámci projektu Rozšíření vybraných profesí
o environmentální přesah, CZ.1.07/3.2.04/05.0050, který byl spolufinancován
Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ÚČASTNICKÝ POPLATEK: 968 Kč s DPH /částku je nutné uhradit předem/

KONTAKTNÍ OSOBA: Jitka Vágnerová, E: jitka.vagnerova@lipka.cz, T: 517 385 429