

# ZDRAVĚJŠÍ MLSÁNÍ VE ŠKOLNÍ KUCHYNI?

VZDĚLÁVACÍ CYKLUS ZAMĚŘENÝ NA ZDRAVĚJŠÍ STRAVOVÁNÍ  
URČENÝ KUČAŘŮM A KUČAŘKÁM,  
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 vařící části.

Termíny:

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

Více na [www.ekoskolnik.cz](http://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.

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

**KONTAKTNÍ OSOBA:** Jitka Vágnerová, E: [jitka.vagnerova@lipka.cz](mailto:jitka.vagnerova@lipka.cz), T: 517 385 429



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE  
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ