

# JAK NA CIZRNU ČI POHANKU VE ŠKOLNÍ KUCHYNI?

VZDĚLÁVACÍ CYKLUS ZAMĚŘENÝ NA ZDRAVĚJŠÍ STRAVOVÁNÍ  
URČENÝ KUČAŘŮM A KUČAŘKÁM,  
VEDOUCÍM JÍDELEN ŠKOL A DALŠÍCH INSTITUCÍ

## ZAČÍNÁME 19. 11. 2015

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:**

**19. 11. 2015, 26. 1., 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.*



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**ÚČASTNICKÝ POPLATEK:** 2299 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