

## PODĚKOVÁNÍ ZA REALIZACI KURZŮ MODERNÍHO VAŘENÍ PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

Za zřizovatele bych ráda poděkovala AZŠJ, z. s. za uspořádání kurzů praktické výuka moderních receptur pro školní jídelny, které v době letních prázdnin proběhly v Praze, Středočeském a Pardubickém kraji.

Účastníci kurzů se díky těmto kurzům měli možnost seznámit nejen s novými recepturami zaměřenými na zdravá a méně populární jídla, ale i s novými technologickými postupy. Většina účastníků během kurzu uváděla, že získané informace, technologické postupy i některé receptury určitě plánují ve svých provozech uplatnit. Největší ohlas sklidily obě polévky, jak polévka z bílých fazolí a tomat tak i cizrnová polévka s libečkem. Dalšími pokrmy, které sklidily velký ohlas, byly pohankové placičky nebo spaghetti s omáčkou z hlívy ústříčné.

Kurzy byly celkově hodnoceny jako vysoce inspirativní a pro praxi přínosné. Velmi pozitivně byla hodnocena jak forma, připravenost a organizace kurzu tak i celkový přístup kuchařů a v neposlední řadě i přítomnost nutriční terapeutky.

Z uvedených hodnocení bych si dovolila citovat:

*„ Velmi podnětné, příjemní lidé, moderní zařízení „*

*„ Skvělé, velmi pěkné školení, pochvala kuchařům“*

*„ Perfektní a dobrý nápad spojit nutriční poradenství s vařením“*

*„Byla jsem nadšená, výklad srozumitelný, jednoduché a rychlé recepty s běžně dostupnými surovinami“*

Vzhledem k tomu, že úvodní kurzy vzbudily velký zájem, byly v r září realizovány nové kurzy, které byly tentokrát zaměřeny na pokrmy a receptury z ryb. Tato komodita se společně se zeleninou objevovala nejčastěji v hodnotícím dotazníku jako surovina, kterou si účastníci přáli zařadit do dalších kurzů. I toto kurzy byly skvěle ze strany realizátorů připraveny, na kurzech vládla příjemná atmosféra, účastníci si vyměňovali zkušenosti a aktivně diskutovali s mistry kuchaři i nutriční terapeutkou.

Za zřizovatele děkuji AZŠJ, z. s. a firmě InterGast, a. s. za vstřícný přístup a výbornou spolupráci při přípravě těchto kurzů. Níže připojuji některé dotazníky spokojenosti účastníků.

Bc. Kateřina Poupová, Odbor školství, mládeže a sportu, KÚ Středočeského kraje

Praha, 23. 9.2016

Název školy / organizace:

ZŠ - DUKELSKÁ, BENEŠOV  
školní jídelna

1. Vyhovovala Vám forma kurzu? (zapojení do přímé přípravy pokrmů, dostatek teoretických informací, aj.) Srovnajte příp. s jiným absolvovaným kurzem.

ANO

2. Byla pro Vás přínosná účast nutričního terapeuta? Budete moci získané informace nějak uplatnit?

VELMI, PŘEDÁNÍ VĚSTKY

3. Byly z vašeho pohledu dobře zvoleny recepty? Využijete je ve Vaší školní jídelně?

ANO

4. Jaké suroviny by se, dle Vašeho názoru, měly objevit v recepturách dalších kurzů?

PŘÍPRAVA KLÍSTEMU A JINÝCH ZDRAVÝCH PŮLŮ

5. Vaše podněty, připomínky, návrhy, případně celkové hodnocení.

ZDRAVÉ JÍDLA PRO DĚTI MĚ VELMI ZAVÍMA.  
VELMI MĚ TO BOHATIL O ROZSÍŘILO  
POHLED: DOUFAJÍM A BUDU SE SNAŽIT  
PŘEDAT DÁLĚ TYTO INFORMACE. RECEPTY  
BYLY JEDNODUPNĚ A POUŽITĚLE PRO  
LADE ZADÍČENÍ.

Velmi děkuji za tuto možnost.

Název školy / organizace:

MŠ Bnejličky Blatná

1. Vyhovovala Vám forma kurzu? (zapojení do přímé přípravy pokrmů, dostatek teoretických informací, aj.) Srovnajte příp. s jiným absolvovaným kurzem.

Ano, velmi.

2. Byla pro Vás přínosná účast nutričního terapeuta? Budete moci získané informace nějak uplatnit?

Ano

3. Byly z vašeho pohledu dobře zvoleny recepty? Využijete je ve Vaší školní jídelně?

Využijeme - vyka' polehky jsme dosud nevařili.

4. Jaké suroviny by se, dle Vašeho názoru, měly objevit v recepturách dalších kurzů?

Zelenina, bezmasá jídla.

5. Vaše podněty, připomínky, návrhy, případně celkové hodnocení.

Velmi dobrá úroveň, přednáška, také setkání s kolegy a sdělení zkušeností je dobrá věc.

Název školy / organizace:

ZŠ Loděmice okr. Beroun

1. Vyhovovala Vám forma kurzu? (zapojení do přímé přípravy pokrmů, dostatek teoretických informací, aj.) Srovnajte příp. s jiným absolvovaným kurzem.

ano, velmi

2. Byla pro Vás přínosná účast nutričního terapeuta? Budete moci získané informace nějak uplatnit?

ano

3. Byly z vašeho pohledu dobře zvoleny recepty? Využijete je ve Vaší školní jídelně?

ano

4. Jaké suroviny by se, dle Vašeho názoru, měly objevit v recepturách dalších kurzů?

kuřecí maso

5. Vaše podněty, připomínky, návrhy, případně celkové hodnocení.

Nejllepší "školení" na svých 35 let  
praxe.  
Děkuji