

Pilotní kurz „Praktická výuka moderních receptur pro školní jídelny“

AZŠJ, z. s. uspořádala v červnu 2016 pilotní kurz „Praktická výuka moderních receptur pro školní jídelny“, který se konal ve výcvikovém prostoru firmy InterGast a.s. za účasti zkušených kuchařů se znalostí problematiky školního stravování.

Požadavek na uspořádání podobného semináře vzešel z výsledků dotazníkového šetření realizovaného na základě vzdělávacích akcí jak pro vedoucí ŠJ (semináře proběhly v lednu a únoru 2016), tak i pro ředitele a vedení škol (semináře proběhly v průběhu června 2016).

Výsledky dotazníků jasně ukázaly, že téměř 85% kuchařek ŠJ postrádá možnost dalšího vzdělávání v oblasti moderních receptur a technologií.

Pilotní projekt praktické výuky moderního vaření vyšel vstříc těmto požadavkům a nabídl kuchařkám ŠJ vyzkoušet si v praxi nové technologie a moderní receptury s využitím méně atraktivních, ale velice žádaných a výživově hodnotných komodit.

Během praktické výuky si kuchařky v praxi mohly vyzkoušet 2 druhy polévek, 4 druhy hlavního jídla a po jednom dezertu a salátu. Účastnice kurzu v úvodu obdržely desky s recepturami, technologickými postupy a finančním nanormováním připravovaných pokrmů, včetně úpravy na dietní stravování a v závěru kurzu také osvědčení o účasti na kurzu.

Při přípravě pokrmů byla po celou dobu přítomna i nutriční terapeutka (NT) (registrovaná v seznamu nutričních terapeutů Sekce výživy a nutriční péče), která přímo na místě účastníkům vysvětlila možnost implementace dietního stravování (zejména dieta s omezením lepku a dieta šetřící) u připravovaných jídel. NT zároveň zodpověděla dotazy účastníků a podala vysvětlení o výživových hodnotách použitých surovin.

Pilotní projekt se setkal s ohromným ohlasem, účastníci kurzu si chválili praktický aspekt kurzu, pozitivně hodnotili přítomnost nutriční terapeutky a přiznali, že konečně pochopili praktickou realizaci implementace dietního systému do školního stravování. Již přímo na kurzu se začali zajímat o spolupráci s nutriční terapeutkou a o možnosti zavedení dietního systému. Co se týká předvedených receptur – některé školní jídelny je dokonce již stihly zařadit do jídelníčků, jiní účastníci potvrdili, že je od září do jídelníčků také zařadí, především byl velký zájem o zavedení polévek a těstovinových pokrmů.

„ Kurz byl velice dobře připraven.“

„ Rady nutričního terapeuta byly pro nás přínosem.“

„ Se seminářem jsem byla velmi spokojena.“

„ Některé pokrmy využiji ve své jídelně, především polévky. “

Na základě hodnotícího dotazníku byly následně nastaveny parametry konečného praktického vzdělávacího kurzu. První kurzy budou během letních měsíců realizovány pro Pardubice a Pardubický kraj, pro Prahu a Středočeský kraj.

Závěrem děkujeme partnerům za pomoc při přípravě a realizaci kurzu.

Zpracoval: AZŠJ, z. s., 10. 7. 2016





