

Vás srdečně zve na kurz

## Kurz moderního vaření pro kuchařky školních jídelen – „Ryby zdravě a chutně“

Termíny konání:

**7. 3. 2017, od 9 – 12hod. nebo od 13 – 16hod.**

Místo konání:

**Labská hotelová střední odborná škola a SOU Pardubice, s. r. o., U Josefa 118, Pardubice**

- ❖ Praktická ukázka rybích pokrmů a receptů
  - ❖ Degustace zhotovených pokrmů
- ❖ Praktická implementace dietního stravování
  - ❖ Spousta dobrých rad a tipů
- ❖ Pro každého účastníka sešit receptů z degustačního menu

**Účastnický poplatek: 1250,- Kč vč. DPH / os.**

**On-line registrace na: [www.az-skolnijidelny.cz](http://www.az-skolnijidelny.cz)**



## Kurz moderního vaření pro kuchařky školních jídelen – „Ryby zdravě a chutně“

### Zaměření kurzu:

- ❖ využití nových druhů potravin
- ❖ netradiční a výživově hodnotné pokrmy
- ❖ příprava dietního stravování – individuální přístup
- ❖ možnost výběru polévek, hlavních jídel, doplňků

### Cena zahrnuje:

- ❖ příprava menu – 2 x polévka, 4 x hlavní jídlo, 1 x dezert
- ❖ vedení kurzu a dobré tipy zkušených kuchařů
- ❖ účast a dobré tipy nutričního terapeuta
- ❖ občerstvení a degustaci připraveného menu
- ❖ studijní materiály
- ❖ potvrzení o účasti na vzdělávací akci

**Email:** [info@az-skolnijidelny.cz](mailto:info@az-skolnijidelny.cz)

**Telefon:** 602 421 243

