



Erasmus+

ReKuk – Vocation Training for Chefs and Executive Chefs of Large-Scale Kitchens in Sustainable Food and Kitchen Management

Pozvánka na seminář a workshop

Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování

Datum a místo konání: 6. 4. 2018
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště SČMSD, Žatec
Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec

Program:

9:30 - 9:45 Přivítání

9:45 - 10:10 Udržitelný jídelníček – využití regionálních, sezónních, bio a čerstvých potravin ve veřejném stravování

doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita

10:10 - 10:45 Bioprodukce v ČR a možnosti jejího uplatnění ve veřejném stravování

Ing. Jan Gallas – Ředitel odboru environmentálního a ekologického zemědělství, Ministerstvo zemědělství

10:45-10:55 Přestávka na občerstvení

10:55 - 11:30 Odpady a jejich omezení v kuchyni

prof. Ing. Jan Moudrý, CSc. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita

11:30 - 12:15 Současná praxe ve školním stravování

Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav Brno, Centrum podpory veřejného zdraví

12:15 - 13:15 Oběd

13:15 - 13:35 Školní stravování v Evropě

prof. Ing. Jan Moudrý, CSc. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita

13:35 - 14:00 Projekt ReKuk - praktické informace a materiály

doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita

14:00 - 15:00 Exkurze

15:00 Zakončení semináře a workshopu