

ALETHEIA

vabi na
spletni seminar

ORGANIZACIJA DELA V ŠOLSKI KUHINJI

Razdelitev dela in nalog
Načrtovanje
Nabava, skladiščenje in nadzor
Upravljanje z odpadki

KDAJ:

sreda, 1. december 2021, 14.00–16.00

Spletni seminar

PREDAVATELJ

Branko PODMENIK, mentor mnogim mladim kuharjem in učencem, dobitnik številnih priznanj na tekmovanjih doma in v tujini, posamično in kot član slovenske kuharske reprezentance.

Svoje znanje je delil mnogim šolam, ki so se odločile za projekt »šolski vrt« in spodbujal mlade k uporabi lokalnega sadja in zelenjave. Zasnoval je in do leta 2019 tudi vodil Pivnico Union, ki je ena izmed uspešnejših gostinskih zgodb v slovenskem prostoru. Svetuje in pomaga pri začetni vzpostavitvi in organizaciji številnim gostinskim lokalom po Sloveniji.



www.aletheia.si



aletheia@aletheia-slo.com



041 765 642

PROGRAM

Organizacija dela v šolski kuhinji

- > Razdelitev dela in nalog
- > Kakšne so naloge pomočnika v kuhinji, kuharja, vodje kuhinje in organizatorja prehrane
- > Zakaj je pomembno, da vsak pozna svoje naloge in tudi naloge vseh ostalih zaposlenih v kuhinji
- > Razmejitev dela med vodjo kuhinje in organizatorjem prehrane
- > Potek dela
- > Kaj vse vpliva na dobro delovno klimo oziroma kako jo ustvarimo
- > Zakaj je aktivno sodelovanje zaposlenih pri sestavljanju novih jedilnikov pomembno
- > Zakaj je komunikacija vseh deležnikov v procesu organizacije in priprave hrane pomembna in kako jo izboljšamo (zaposleni v kuhinji, organizator prehrane, otroci, starši)
- > Uvajanje novih jedi, kako jih približati otrokom, vključevanje otrok v delo kuhinje

Načrtovanje dela v kuhinji

- > Mise en place – kdo je odgovoren zanj in kako ga pripravimo
- > Kako se z optimalnim jedilnikom in razporeditvijo nalog izognemo nabavi polizdelkov
- > Spremljanje materialnega stroška kuhinje

Nabava, nadzor in skladiščenje

- > Vzpostavitev HACCP obrazca za spremljanje nabave – zakaj?
- > Načrtovanje nabave
- > Izbira dobavitelja in zakaj je nujen nadzor nad dobavljenimi živili
- > Lokalno, zeleno javno naročanje – kaj nam omogoča?
- > Spremljanje cen in deklaracij
- > Skladiščenje, označevanje živil, roki hrambe in nadzor
- > Optimalne zaloge

Upravljanje z odpadki

- > Spremljanje proizvodnje odpadkov pri pripravi hrane
- > Zavržena pripravljena hrana, ki se vrne z mize
- > Ozaveščanje vseh deležnikov v procesu prehrane (otroci in starši) o pomembnosti ravnanja z odpadki – »hrana ne sodi v smetnjak«

INFORMACIJE IN PRIJAVE

Prijavnico pošljite na naslov **ALETHEIA, Barbara Zajc s.p., Apihova 19, 1000 Ljubljana** ali po e pošti: **aletheia@aletheia-slo.com**.

Kotizacija za udeleženca je **50 EUR neto (61 EUR z 22-% DDV)**.

Kotizacijo nakažite na ALETHEIA, Barbara Zajc s.p.,
TRR: **SI56 0400 1004 8895 458**. Naša ID za DDV je SI49412752.

Rok za prijave in morebitne odjave je 3 delovne dni pred dogodkom. V primeru odjave 2 delovna dneva pred dogodkom zaračunamo 30 % kotizacije, v primeru kasnejše odjave oz. neudeležbe brez odjave pa zaračunamo polno kotizacijo.

Za vse dodatne **informacije** obiščite našo spletno stran **www.aletheia.si**, nam pišite na **aletheia@aletheia-slo.com** ali pa nas pokličite na **041 765 642**.

PRIJAVNICA NA SPLETNI SEMINAR 1. DECEMBRA 2021

Plačnik _____

Naslov (ulica, poštna št., kraj) _____

Telefon _____ e-pošta _____

Davčna številka _____ Zavezanec za DDV DA NE

Transakcijski račun _____

NA SPLETNI SEMINAR PRIJAVLJAMO (ime in priimek, e-pošta)

1 _____

2 _____

PRIVOLITEV

Privolim, da Aletheia, Barbara Zajc s. p. kot upravljavec zbira in uporablja zgoraj navedeni e-naslov/e-naslove, ime in priimek ter naziv organizacije za obveščanje o potencialno relevantnih izobraževalnih dogodkih v organizaciji Aletheie. Zgoraj navedeni podatki se hranijo in uporabljajo do preklica, vendar ne več kot 10 let od privolitve. Zunanjih uporabnikov vaših podatkov ni, razen vsakokratnega zunanjega vzdrževalca informacijskega sistema. Privolitev lahko kadarkoli prekličete po e-pošti ali na drug pisen način, ne da bi to vplivalo na obdelavo podatkov do preklica. V skladu s Splošno uredbo (EU) o varstvu podatkov imate tudi pravico do seznanitve z lastnimi osebnimi podatki in pravico do popravka, omejitve obdelave, ugovora, izbrisa in prenosljivosti podatkov ter možnost prijave morebitne kršitve pri Informacijskem pooblaščenca.

- DA, soglašam z navedenim
 NE, ne želim podati privolitve

Vaša izbira ne bo vplivala na izvedbo dogodkov.