

# Nabídka vzdělávání

**Certifikovaný vzdělávací program „Kuchař v účelovém stravování“**



Asociace kuchařů a cukrářů nabízí v rámci programu celoživotního odborného vzdělávání pro provozovatele menz, školních jídelen, závodních a nemocničních jídelen:  
Certifikovaný vzdělávací program „Kuchař v účelovém stravování“  
Cílem vzdělávacího programu je seznámit kuchaře účelového stravování s novými trendy v

## **oboru, oživit a rozšířit jejich odborné znalosti.**

- **Obsah vzdělávacího programu:** Pro účastníky je připraveno 10 praktických odborných seminářů ( 5 povinných témat a 5 volitelných). Semináře jsou vedeny zkušenými lektory z praxe a doplněny textovým materiálem. Maximální počet účastníků je 15 osob. Výukový program je zakončen vědomostním testem a úspěšní absolventi obdrží certifikát s platností 5 let.
- **Povinné semináře:**
  - **1. Česká kuchyně v novém pojetí** Jak dobře technologicky připravit, dochutit a servírovat česká klasická jídla v soudobém trendu, s využitím nových surovin, postupů i technologií.
  - **2. Využití moderní kuchyňské technologie v praxi** Jak plně a hlavně ekonomicky využít moderní kuchyňskou technologii při běžné praxi, jak správně pracovat s konvektomatem, multifunkční technologií, holdo matem, s technologií sous vide. Jak správně vařit na indukčním sporáku atd. s praktickými ukázkami
  - **3. Salát jak hlavní jídlo** Jak připravit lehké jídlo které je nejen nutričně vyvážené a chutné, ale dostatečně syté. Tradiční i netradiční komponenty i chutě.
  - **4. Bezmasá jídla v moderní kuchyni** Jak moderně a zajímavě připravit chutné pokrmy ze zeleniny, obilovin, luštěnin apod, pro ty, kteří maso, mléko a vejce jíst nechtějí, nebo pro ty, kteří si chtějí zpestřit svoji stravu.
  - **5. Ryby sladkovodní/mořské** Jak nápaditě, moderně i ekonomicky připravit tradiční i netradiční druhy ryb a mořských plodů.
- **Volitelné semináře**
  - **Polévka je grunt** Zajímavé tradiční i netradiční polévky v moderním pojetí
  - **Jídla z minutkových mas** Kvalita masa, nové dělení mas, zrání mas, zajímavá minutková jídla v současné moderní kuchyni.
  - **Moderní příloha** Jak oživit jídelní lístek zdravými, netradičními i tradičními přílohami v tak trochu jiných úpravách i v zajímavých kombinacích
  - **Bezlepková jídla v moderní kuchyni** Jak si správně poradit se všemi nástrahami alergie na lepek a uvařit tradiční jídla bez použití lepku.
  - **Zdraví a vitalita na talíři - (dvoudenní seminář, teoretický a praktický)** Jak správně připravit jídlo, které je nejen chutné, ale i zdravé, nezatěžující organismus a splňující veškeré podmínky moderní zdravé výživy.
  - **Moderní catering** Teoretická část - Jak správně sjednat, připravit, zkalkulovat cateringovou akci. Na co si dát před akcí i během akce pozor a na co nezapomenout. Praktická část: : Studená kuchyně na rautovém stole (finger food, předkrm, saláty). Teplá kuchyně, front cooking, moderní coffe break
  - **Sladká tečka nakonec** Zajímavé malé a rychlé moderní dezerty vhodné jako doplnění poledního menu. Pro provozovatele jídelen můžeme sestavit dle zadaných požadavků pouze dílčí vzdělávací program vyhovující potřebám konkrétního provozovatele. Absolventi takového programu obdrží pouze diplom o absolvování seminářů.
- **Kdo může absolvovat tento certifikovaný vzdělávací program:** Certifikát „Kuchař v účelovém stravování“ obdrží pouze vyučený kuchař/kuchařka. Nevyučení účastníci obdrží diplom o absolvování seminářů.
- **Místo a čas konání:** Semináře je nejlepší uskutečnit přímo v prostorách objednatele v čase nejlépe vyhovujícím provozu zařízení, včetně sobot a nedělí. Semináře lze uskutečnit i v našich smluvních výukových prostorách.
- **Cena vzdělávacího programu:** Cena se odvíjí od rozsahu programu a bude kalkulována individuálně, dle požadavků na místo, zařízení a suroviny nutné pro uskutečnění seminářů. Následně bude podepsána mezi objednatelem a AKC ČR závazná Smlouva o spolupráci. Zajímá vás náš vzdělávací program? Potřebujete více informací? Kontakt: Bc.Maria Horníková projekty@akc.cz telefon: 731 517 863

# Nový vzdělávací program - Příprava rostlinné kuchyně



- **Obsah vzdělávacího programu:** 1. Vegetariánství a rostlinná strava v souvislostech - historie, principy, přehled  
2. Pilíře civilizací - obiloviny a jejich příprava  
3. Superpotraviny za korunu - luštěniny a jejich příprava  
4. Od kořene k listu - zelenina I.  
5. Zahrádka na souši a v moři - zelenina II. a mořské řasy  
6. Ideální jídlo - ovoce, semínka, ořechy, výhonky a klíčky  
7. Lepší než originál - alternativní náhražky živočišných potravin  
8. Sladké tečky a sladké vykřičníky - lehké i tradiční veganské dezerty
- **Cena programu je smluvní a bude kalkulována individuálně.**  
**Po domluvě lze vzdělávací program upravit dle požadavků objednatele.**
  
- **Máte-li zájem o tento vzdělávací program kontaktujte nás prosím na e-mail: [projekty@akc.cz](mailto:projekty@akc.cz) nebo na tel.čísle 731 517 863**  
**[www.akc.cz](http://www.akc.cz)**

## Asociace kuchařů a cukrářů nabízí pro samostatné, řetězcové a hotelové restaurace tyto odborné kompletní služby:



- **Vstupní audit kvality poskytovaných gastronomických služeb** (kvalita snídaní, rozsah, sortiment a sezonnost jídelního lístku, denních menu, kvalita podávaných jídel , nabídka pro catering apod.
- **Rešerše stavu výrobního úseku** - technologického vybavení kuchyní, možností skladování a zásobování, personálního stavu-počet osob, vzdělání,praxe, dovednosti.
- **Na základě zjištěných nedostatků návrh řešení, nastavení standardů, úprava stávajících nebo vytvoření nových provozních manuálů.**
- **Návrh základních vzorových restauračních jídelních lístků (popř.denní menu, skupinové menu apod.)**
- **Uvedení nových jídelních lístků do praxe** - kalkulace, foto, praktický i teoretický trénink personálu.
- **Následná kontrola** poskytovaných služeb a dodržování nastavených standardů, plán pravidelných odborných seminářů
- **Uskutečnění odborných seminářů na určená témata** např. (ekonomika provozu, práce s moderní kuchyňskou technologií, moderní úprava pokrmů-teplá, studená kuchyně,cukrárna), zbožíznalství (ryby, maso, zelenina apod.), trendové úpravy (raw food, vegetariánská kuchyně, molekulární kuchyně)

Bližší informace: Bc. M.Horníková-vzdělávací projekty, [projekty@akc.cz](mailto:projekty@akc.cz), Telefon: 731 517 863

[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)