



Potřebujete proškolit své kuchaře pro přípravu bezmasých jídel ve školních, nemocničních a závodních jídelnách? Zajímáte se o veganskou kuchyni a chtěli byste si rozšířit své znalosti? Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci s Českou veganskou společností vyhlásí vzdělávací program **Příprava rostlinné kuchyně**

Absolventi tohoto vzdělávacího programu získají teoretické a praktické znalosti přípravy moderních jídel ze zeleniny, ovoce, obilovin, luštěnin, ze semínek, ořechů i alternativních surovin nahrazujících maso a mléko.

Program je určen pro vyučené kuchaře a bude obsahovat **48 výukových hodin** rozdělených do **8 seminářů**. Semináře se mohou konat v prostorách objednatele, nebo v externím studiu, a to i v sobotu nebo v neděli.

Maximální počet účastníků je 15 osob. Účastníci obdrží doprovodné odborné texty a certifikát o absolvování vzdělávacího programu

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 nebo na tel.čísle 731 517 863

www.akc.cz