



POZVÁNKA

SEMINÁR



AKO (nielen) NA TATARÁK, KRVAVÉ STEAKY A SUSHI PO NOVOM -

Zmeny v novej vyhláške 125/2017 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

Nová vyhláška č.125/2017 platí od 1.6.2017. Prinášame vám informácie o všetkých zmenách a ako sa s nimi vysporiadať v praxi. Podmienky prípravy a podávanie jedál z tepelne nespracovaného a čiastočne tepelne nespracovaného mäsa a rýb.

Účastníci seminára obdržia Príručku systému kritických bodov HACCP pre prípravu a podávanie jedál z tepelne nespracovaného mäsa a rýb.

Seminár je určený pre: manažérov a prevádzkarov stravovacích zariadení, šéfkuchárov a kuchárov.

CENA SEMINÁRA: 95€

ZĽAVNENÁ CENA pre členov ZHR SR a Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov: 65€ !

V cene je zahrnuté občerstvenie a obed pre účastníkov seminára. Začiatok seminára o 9:30 hod.

Vyplňte prihlášku a zaregistrujte sa čo najskôr na emailovej adrese zhr@zhrrs.sk.

BRATISLAVA
VIENNA HOUSE EASY CHOPIN

13.6.

KOŠICE
KONGRES HOTEL ROCA

14.6.

15.6.

16.6.

BANSKÁ BYSTRICA
HOTEL LUX

POPRADEK
HOTEL POPRADEK

Obsahom seminára je:

- prezentácia zmien, ktoré prináša nová vyhláška č. 125/2017 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania,
- podstatná zmena v novej vyhláške - ponuka tepelne nespracovaného mäsa a rýb na jedálnom lístku vo forme tatárskeho bifteku, steakov, sushi, a ďalších,
 - špecifikácia ponúkaných jedál z tepelne nespracovaného mäsa a rýb,
 - podmienky prípravy a podávania jedál z tepelne nespracovaného mäsa a rýb,
- pracovné a technologické postupy prípravy takýchto jedál, aby boli splnené všetky legislatívne podmienky,
 - spôsob ponuky týchto jedál v jedálnom lístku,
 - legalizovanie takejto činnosti pred kontrolnými orgánmi,
- prezentácia Príručky systému kritických bodov – HACCP pre prípravu a podávanie jedál z tepelne nespracovaného mäsa a rýb,
 - vysvetlenie potrebných úkonov pre zavedenie do praxe.